ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "U. FOLLADOR"-AGORDO
Prot. 0006166 del 25/05/2026
IV (Entrata)

ESAME DI STATO A.S. 2025/2026

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5^ sezione ENO

IP17- ATECO I56
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Professioni NUP/ISTAT correlate: codice 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

Attività economiche di riferimento: I-55 Alberghi e strutture simili

ATECO 2007/ISTAT: I-56 Ristoranti e attività di ristorazione mobile

Il Dirigente Scolastico Prof. Claudio Magalini

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

S O M M A R I O

PARTE PRIMA – Presentazione e programmazione della classe	Pagina
1.Profilo dell'Istituto	3
2. Informazioni di carattere generale ed obiettivi dell'indirizzo di studi	4
3. Quadro orario settimanale	7
4. Obiettivi educativi, cognitivi e metacognitivi	7
5. Configurazione e profilo della classe	10
6. Progetti e attività didattiche svolte	12
7. Percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l'orientamento	17
8. Interventi di supporto e di recupero	34
9. Predisposizione del Progetto Formativo Individualizzato	34
10. Prove INVALSI	35
11. Competenze chiave di cittadinanza	35
12. Didattica orientativa	37

PARTE SECONDA – PROGETTAZIONE AREA DISCIPLINARE	
Descrizione attività	40
Progettazione per UDA di Lingua e Letteratura Italiana	46
Progettazione per UDA di Storia	49
Progettazione per UDA di Lingua Inglese	52
Progettazione per UDA di Lingua Tedesca	55
Progettazione per UDA di Matematica	58
Progettazione per UDA di IRC	61
Progettazione per UDA Laboratorio Di Servizi Enogastronomici Settore Cucina	62
Progettazione per UDA Laboratorio Di Servizi Enogastronomici Settore Sala E Vendita	65
Progettazione per UDA di Scienza E Cultura Dell'alimentazione	68
Progettazione per UDA di Diritto E Tecniche Amministrative	71
Progettazione per UDA di Scienze Motorie E Sportive	75
Uda multidisciplinari	77

PARTE TERZA – ALLEGATI	
Simulazione colloquio	82
Allegato A Griglia di valutazione della prova orale	83
PRIMA PROVA PARTE GENERALE	86
Griglia di valutazione prima prova	94
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	109
Griglia di valutazione della seconda prova	111

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PARTE PRIMA – Presentazione e programmazione della classe

1.Profilo dell'Istituto

L'istituto d'Istruzione Superiore "Follador-De Rossi" nasce nell'anno scolastico 2010/11 dall'accorpamento delle scuole superiori dell'Agordino: l'Istituto "Umberto Follador" di Agordo e l'Istituto "Angelo De Rossi" di Falcade ed è tuttora dislocato nelle due sedi scolastiche, comprendenti anche il Convitto di Falcade.
L'Istituto di Istruzione Superiore "Follador-De Rossi" sede di Falcade è la prima scuola alberghiera nata in provincia, essendo presente sul territorio fin dal 1969. Attualmente la scuola fa parte dell'AEHT (Association Europeénne des Écoles d'Hôtellerie et de Tourisme) ed offre due corsi di studio:

- Istituto Professionale – Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera
- Istituto Tecnico Economico - Indirizzo Turismo

Entrambi i percorsi sono finalizzati a formare figure tecnico-professionali che si possano inserire immediatamente nel settore alberghiero e turistico o produttivo in genere. L'Istituto ha contatti con operatori del settore e organizza periodi di attività di F.S.L. (Formazione Scuola Lavoro ex-PCTO), che offrono agli studenti l'occasione di sperimentare concretamente le proprie competenze nel mondo del lavoro. Il conseguimento del Diploma di Istruzione Secondaria Superiore al termine dell'Istituto Tecnico o dell'Istituto Professionale consente l'accesso a qualsiasi corso di studi post-secondario (Università, AFAM, ITFS).
Dal 1990 è anche sede dello Ski College Veneto, il primo nel suo genere in Italia, che avvalendosi di tecnici qualificati e di una stretta collaborazione con la scuola, consente agli studenti di coltivare le proprie ambizioni sportive agonistiche, coordinandole al meglio con l'attività scolastica. La sinergia con lo Ski College promuove lo sviluppo integrato delle potenzialità personali, coordinando la preparazione atletica con la formazione di tecnici ed operatori, che possano quindi agire in modo qualificato nell'ambito del turismo connesso all'attività sportiva.
L'Istituto "De Rossi" ubicato a Falcade, in Via Trieste n. 25, è composto dai seguenti edifici: Sede 1, in cui sono presenti le aule didattiche, 2 aule studio, 2 laboratori (multimediale, informatico), la sala video e sono ubicati anche la portineria, il centralino, gli uffici dello Ski-College.
Sede 2, in cui sono ubicati i 3 laboratori di esercitazioni pratiche: il laboratorio di Enogastronomia, dotato delle più moderne attrezzature (soft cooker, forni trivalenti ad elevata tecnologia, piastre ad induzione), il laboratorio di Sala e Vendita, composto da una zona bar e un'ampia sala da pranzo, ed il laboratorio di Accoglienza Turistica, suddiviso in zona reception e guardaroba. Convitto, con una ricettività di 172 posti suddivisi nei settori maschile e femminile, dotato di zone ricreative comuni (sala video, sala computer, biblioteca, palestra fitness) e di servizi alla persona (mensa, assistenza infermieristica, lavanderia e guardaroba, portineria).
Adiacente all'edificio scolastico è collocata la Palestra Dolomiti.
La posizione dell'I.I.S. "Follador-De Rossi", nel cuore delle Dolomiti, è un valore aggiunto che dà la possibilità agli studenti di tutti gli indirizzi di studio di occuparsi direttamente, secondo le proprie competenze, delle Dolomiti in un ambiente naturale di eccellenza mondiale riconosciuto dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

2. Informazioni di carattere generale e obiettivi dell'indirizzo di studi.

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Competenze specifiche di indirizzo: **i nuclei fondamentali**

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Profilo in uscita

Diploma di Istruzione Professionale- EQF4	Diploma Quinquennale di Istruzione Professionale
Indirizzo- IP17	Enogastronomia e ospitalità alberghiera
ATECO 2007/ISTAT	I-55 Alberghi e strutture simili I-56 Ristoranti e attività di ristorazione mobile
NUP/ISTAT	5.2 - Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione codice 5.2.2.1.0 - Cuochi in alberghi e ristoranti

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

3. Quadro orario settimanale

	Ore settimanali				
Materia	**Biennio**		**Triennio**		
Lingua e Letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Area di indirizzo					
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze integrate (chimica/fisica/biologia)	2	1			
Tecn. dell'informazione e della comunicazione	1	2			
Scienze degli alimenti	2 (1)	2 (1)			
Lab. di servizi enogastronomici (cucina)	2	3			
Lab. di servizi enogastronomici (sala e vendita)	3	2			
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	5
Lab. enogastronomia cucina			6	6	6
Lab. enogastronomia bar-sala e vendita			2(1)	2(1)	1(2)
Diritto e tecniche amministrative			3	3	3
Totale ore	**32**	**32**	**32**	**32**	**32**

(le ore tra parentesi indicano lezioni svolte in compresenza con l'insegnante tecnico-pratico)

4. Obiettivi educativi, cognitivi e metacognitivi

Obiettivi educativi:

- seguire in modo costante e responsabile il processo di apprendimento in tutte le discipline curricolari
- partecipare in modo propositivo alle varie attività di studio
- saper gestire in modo produttivo il proprio tempo scolastico anche nello studio personale e nell'esecuzione dei lavori assegnati.

Obiettivi cognitivi disciplinari e interdisciplinari:

- essere capaci di attenzione selettiva e di concentrazione mirata al compito da svolgere

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

- essere capaci di memorizzare in modo duraturo le conoscenze e di operare collegamenti logici anche in ambito interdisciplinare
- saper esporre le proprie conoscenze in modo linguisticamente e concettualmente adeguato, possibilmente integrandole con osservazioni personali ed utilizzando correttamente i codici linguistici specifici
- saper stendere relazioni scritte che rispettino i criteri della coerenza, della coesione e della correttezza
- saper formulare ipotesi e fornire interpretazioni personali, avvalendosi delle proprie capacità di intuizione e di rielaborazione.

Obiettivi metacognitivi

- saper elaborare un proprio sistema di interessi, di idee, di valori, attraverso lo studio delle discipline, la vita scolastica e i rapporti interpersonali
- acquisire le coordinate fondamentali per un mirato orientamento post-diploma, attraverso la conoscenza delle proprie attitudini e di tutti gli strumenti utili in vista della prosecuzione degli studi o di un'immediata attività lavorativa saper utilizzare la formazione culturale per un valido inserimento nella società civile, sulla base dei principi della libertà, della tolleranza e della solidarietà.

Metodologie didattiche attuate

Il processo di insegnamento-apprendimento per competenze progettato dal Consiglio di Classe ha cercato sostegno negli agganci con l'esperienza concreta e si è costruito prioritariamente sulla partecipazione diretta e dialogata, al fine di promuovere la crescita di competenze critiche e capacità comunicative. Momenti formativi imprescindibili sono stati le esperienze dirette, la collaborazione con esponenti del mondo del lavoro, dell'Università e di altre istituzioni.

Questi gli approcci metodologici proposti e condivisi dai docenti:

- approccio interdisciplinare alle tematiche;
- discussione guidata;
- lezione partecipata;
- lezione frontale;
- cooperative learning;
- peer tutoring;
- esercitazioni grafiche e pratiche;
- lezione/applicazione;
- laboratori di ricerca di gruppo e individuali;
- correzione collettiva di esercizi ed elaborati svolti in classe e a casa;
- analisi e dibattito dei problemi sociali contemporanei e locali;
- attività di laboratorio/palestra;
- simulazioni.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

I docenti, nella specificità delle loro discipline, si sono avvalsi dei seguenti strumenti:

- lavagna;
- Lim;
- testi in adozione;
- materiale audio-visivo;
- calcolatrici e/o tabelle di calcolo;
- aula;
- palestra;
- laboratori informatici;
- laboratori enogastronomia cucina e sala vendita
- Google Classroom.

Nel rapporto con gli alunni il Consiglio di classe ha ritenuto importante:

- favorire la comunicazione delle loro esperienze;
- ampliare i loro interessi;
- trasmettere calma e fiducia creando occasioni di stima e realizzando un clima sociale positivo nella vita quotidiana della scuola per formare un costume di reciproca comprensione e rispetto;
- saper ascoltare i messaggi e capire i bisogni degli adolescenti;
- sostenere ed incoraggiare gli sforzi con il successo e la gratificazione;
- creare un clima di adattamento e di accettazione evitando i processi di abbassamento del livello di autostima;
- sollecitare il confronto con sé stessi nel tempo, nei risultati, nei progressi;

Approccio all'inclusione

Gli insegnanti della classe hanno lavorato sinergicamente alla progettazione e alla costruzione di un contesto didattico-educativo capace di valorizzare le potenzialità di ciascun allievo per favorirne il personale processo formativo: adottando un atteggiamento empatico, hanno cercato di favorire fra gli alunni una buona relazione umana ed un clima sereno, funzionali all'adozione di strategie didattiche mediate dai pari, attraverso le quali progettare e realizzare attività capaci di fornire sia un efficace processo di insegnamento-apprendimento che un percorso inclusivo di qualità. Si è cercato, in tal senso, di adeguare la proposta didattica agli specifici bisogni educativi presenti all'interno della classe, in modo da ridurre gli insuccessi e rispettare le caratteristiche cognitive ed emotive di ogni singolo alunno.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

5. Configurazione e profilo della classe

Composizione del Consiglio di classe nel triennio.

Discipline	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025	A.S. 2025/2026
Religione,Educazione Civica	Berletti Francesco	Berletti Francesco	Berletti Francesco
Lingua e Letteratura Italiana, Educazione Civica	Gullotta Pierpaolo	Francescato Alessandro	Savioli Stella
Storia, Educazione Civica	Gullotta Pierpaolo	Basciani Dalia	Gullotta Pierpaolo
Matematica, Educazione Civica	Roldo Giorgia	Carullo Orsola	Santacroce Davide
Scienze Motorie e Sportive, Educazione Civica	Andrich Manuel	Andrich Manuel	Andrich Manuel
Lingua Straniera Inglese, Educazione Civica	Nako Antonella	Palazzi Chiara	Morosin Maria Simona
Lingua tedesca Educazione Civica	Guarrera Maria Lena Carmela	Guarrera Maria Lena Carmela	Guarrera Maria Lena Carmela
Diritto tecniche amm., struttura ricettiva Educazione Civica	De Simone Concetta	Rovelli Davide	Gardini Simone
Scienza e cultura dell'alimentazion e Educazione Civica	Danzi Rosanna	Ambrosanio Annamaria	Vigolo Vania
Laboratorio Servizi enogastronomici settore sala e vendita. Educazione Civica	Valt Dario	Valt Dario	Valt Dario
Laboratorio Servizi enogastronomici settore cucina. Educazione Civica	Paolo Frena	Paolo Frena	Tirone Carmela (1°quadrimestre) Bianco Arianna (2°quadrimestre) Carli Giovanni (Mese di Maggio)
Sostegno, Educazione Civica	Zito Salvatore	Cataldo Polito	Senatore Gianluca

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Configurazione della classe nel triennio

ANNO SCOLASTICO 2023-2024		
Alunni iscritti: 7	da altre sezioni: 0	promossi: tutti
di cui ripetenti: 1	da altri istituti: 0	non promossi: 0

ANNO SCOLASTICO 2024 - 2025		
Alunni iscritti: 7 (-1 ritirato)	da altre sezioni: 0	promossi: tutti
di cui ripetenti: 0	da altri istituti: 0	non promossi: 0

ANNO SCOLASTICO 2025 - 2026	
Alunni iscritti: 6	da altre sezioni: 0
di cui ripetenti: 0	da altri istituti: 7

Profilo della classe

La classe è composta da 13 studenti, di cui 6 già effettivi provenienti dalla vallata di Agordo e Falcade, ai quali si sono aggiunti quest'anno 7 componenti provenienti dalla Val di Fassa, precedentemente iscritti alla scuola di formazione professionale dI Tesero. All'interno del gruppo sono presenti studenti con DSA e una disabilità intellettiva lieve, la cui documentazione è a disposizione della commissione in via riservata. Il comportamento generale si presenta maturo e proattivo; la quasi totalità degli alunni rispetta il regolamento d'istituto e le routine scolastiche con responsabilità, dimostrando una crescente attenzione al decoro dell'ambiente. Le dinamiche di gruppo sono positive e improntate alla collaborazione e all'apprendimento tra pari, con una buona capacità di mediazione autonoma dei conflitti. Nonostante la presenza di sottogruppi più coesi, il clima resta sereno, accogliente e privo di casi di isolamento o bullismo, evidenziando una spiccata empatia verso i compagni in difficoltà.

Il rapporto con i docenti è basato sulla correttezza professionale e sul rispetto dei ruoli; gli studenti partecipano al dialogo educativo con spirito critico-costruttivo e ricercano attivamente il feedback per migliorare il proprio processo di apprendimento. Nell'ambito di una didattica incentrata sulla centralità degli studenti, il Consiglio di Classe ha posto particolare attenzione ai processi di apprendimento e alle difficoltà manifestate, cercando di incoraggiare e coinvolgere costantemente ogni singolo alunno. Sebbene l'impegno sia tendenzialmente positivo e la maggior parte degli allievi abbia frequentato regolarmente le lezioni partecipando con autonomia alle diverse attività proposte, permane in alcuni una diffusa difficoltà espositiva, sia nella produzione orale che in quella scritta. Nello specifico, nelle materie non caratterizzanti — in particolare quelle d'area umanistica e linguistica — si riscontrano alcune lacune sia nel metodo di studio sia nella produzione scritta, riconducibili anche all'avvicendamento di numerosi docenti nel corso del quinquennio. Tali fragilità sono rilevabili anche negli studenti provenienti dal Centro di Formazione Professionale; tuttavia, la maggior parte di loro ha mostrato un atteggiamento propositivo, cercando di colmare i propri gap formativi attraverso un impegno costante e un interesse soddisfacente. In conclusione, si può affermare che una parte consistente della classe abbia lavorato con dedizione per raggiungere le competenze e le conoscenze fondamentali richieste. Gli alunni, nel complesso, hanno tratto profitto dal corso di studi, dimostrando di aver acquisito sicurezza e dimestichezza soprattutto con le

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

discipline di indirizzo caratterizzanti il percorso formativo.

6. Progetti e attività didattiche svolte

Anno Scolastico 23-24

TITOLO DEL PROGETTO, DELL' UDA O DELL'ATTIVITA'	DOCENTE REFERENTE
Il banchetto nel Rinascimento e il Galateo a tavola	Gullotta Pierpaolo
Ospitalità/accoglienza e produzione di un servizio di maggior qualità	Frena Paolo Valt Dario Guarrera Maria Lena Carmela
Il percorso di avvicinamento al mondo del lavoro	Frena Paolo Valt Dario De Simone Concetta Imprenditore ex allievo
Start-up, divento imprenditore	De Simone Concetta
Economia circolare	De Simone Concetta
Il made in Italy nel mio territorio	De Simone Concetta
UDA: Ospitalità e servizio	Danzi Rosanna
UDA: La dieta mediterranea	Danzi Rosanna
Centro sportivo di istituto	Andrich Manuel
Campionati sportivi studenteschi	Andrich Manuel
Arrampicata	Andrich Manuel

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Anno Scolastico 24-25

TITOLO DEL PROGETTO, DELL' UDA O DELL'ATTIVITA'	DOCENTE REFERENTE
Partecipazione al convegno "Alimentazione ristorazione passato presente e futuro"	Paolo Frena
Attività di laboratorio nell'ambito del progetto "Pesto World Championship", in collaborazione con la Camera di Commercio e dell'Istituto Alberghiero di Genova	Paolo Frena
Corso HACCP con esperto	Paolo Frena Annamaria Ambrosiano Davide Rovelli
Corso di intaglio con tecnica thailandese	Paolo Frena
Esercitazioni speciali ed ordinarie per migliorare le competenze in uscita (autonomia e responsabilità) relativamente all'espletamento di un servizio di qualità: **-buffet in occasione della consegna dei diplomi del 29.11.24** **-banchetto del Consiglio di Classe in occasione del Natale 20.12.24**	Paolo Frena Dario Valt Maria Lena Guarrera Chiara Palazzi
World Heart Day	Croce Verde
Sempre più sport	Manuel Andrich
UDA: Gastronomia-Cultura e Ristorazione evoluzione delle abitudini alimentari il valore culturale del cibo: e società	Dalia Basciani Chiara Palazzi Maria Lena Guarrera Paolo Frena
Il caffè	Dalia Basciani Maria Lena Guarrera Alessandro Francescato Annamaria Ambrosanio

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Anno Scolastico 25-26

TITOLO DEL PROGETTO, DELL'UDA O DELL'ATTIVITA'	DOCENTE REFERENTE	OBIETTIVI DEL PROGETTO	DISCIPLINE COINVOLTE
A Scuola di Cucina con Grana Padano DOP	Prof.ssa Tirone C.	Formare i futuri professionisti della ristorazione, fornendo loro una conoscenza approfondita del Grana Padano e del suo utilizzo in cucina.	-Lab. Cucina -Lab. Sala e Vendita -Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Potenziamento lingua tedesca in vari ambiti	Prof.ssa M. Guarrera	potenziamento dell'apprendimento e dell'uso della lingua straniera per conversazioni inerenti argomenti trattati dalle varie discipline curricolari	Italiano; Storia; Scienze degli Alimenti; Diritto e Tecniche Amministrative; Lab. Sala e Vendita; Lab. Cucina
ADMO	Prof. Bressan	Aumentare il numero di iscritti nel Registro Italiano Donatori Midollo Osseo. In pratica, l'ADMO lavora per dare a tutti coloro che necessitano di un trapianto una concreta speranza di trovare il suo "gemello genetico"	SMS/Ed. Civica
CAMPIONATI DI MATEMATICA: GARE INDIVIDUALI	Prof.ssa Giulia Sartori	Avvicinare gli studenti al tipo di problem-solving che un matematico di professione incontra nel suo lavoro e mostrare loro una matematica diversa e più interessante che non quella in cui bisogna applicare meccanicamente formule; miglioramento delle competenze di problem-solving. Sono previsti allenamenti pomeridiani in vista della fase distrettuale/finale.	MATEMATICA
OLIMPIADI DI ITALIANO	Prof. Federico Savio	Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano.	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Concorso "La salute nel piatto"	Prof.ssa Vania Vigolo	Conoscere e acquisire competenze pratiche della relazione tra alimentazione e salute	-Lab. Cucina -Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	Prof.ssa Carmela Tirone		
Donazione sangue	prof.ssa Biagioni S.	Il progetto prevede l'intervento gratuito in classe di uno/due operatori formati dall'AVIS (Associazione Volontari Italiani Sangue) per lo svolgimento di attività sui temi relativi a: cittadinanza attiva, partecipazione, solidarietà e dono; parteciperà anche un volontario ABVS (Associazione Bellunese Volontari del Sangue) per dare informazioni sull'attività associativa locale.	Ed.Civica
Attività F.S.L "VIP Hospitality" presso Passo San Pellegrino	Prof. Valt Dario	Il progetto viene proposto come Formazione Scuola-Lavoro (FSL) perché permette agli studenti di uscire dall'aula e misurarsi con un contesto reale di "alto livello". Non è una semplice simulazione, ma un'esperienza operativa diretta che arricchisce il loro curriculum (PCTO).	-Lab. Cucina -Lab. Sala e Vendita

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

VISITE – VIAGGIO DI STUDIO 5 E A.S. 2025/2026		
Periodo	**Attività – Destinazione**	**Docente referente ed accompagnatori**
VISITE (di una giornata)		
01 Dicembre	La fiera MIG (Mostra Internazionale del Gelato Artigianale) di Longarone	Prof.ssa Tirone C. Prof. Valt Dario Prof.ssa Vigolo Vania
13 Febbraio	Olimpiaidi Cortina Curling femminile	Prof. Andrich M.
27 Marzo	Visita al mercato Ittico e al Museo di Zoologia Adriatico Giuseppe Olivi di Chioggia	Prof.ssa Tirone C. Prof.ssa Vigolo V. Prof. Valt D.
16 Marzo	Arrampicata-Uscita sportiva presso Vertik Area Dolomiti, San Tomaso Agordino	Prof. Andrich M.
11 Febbraio	Olimpiadi - Anterselva - Biathlon, Individuale femminile	Prof. Andrich M. Prof. Senatore G.
19 Gennaio	Uscita didattica Museo grande guerra Marmolada	Prof. Gullotta P. Prof. Senatore G.
VIAGGIO DI STUDIO		
Aprile dal 21 al 25	Barcellona	Prof.ssa Tirone C. Prof. Gardini S.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

7. Percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l'orientamento.

Formazione Scuola Lavoro (precedentemente PCTO)

STRUTTURA DEL PERCORSO

STRUTTURA DEL PERCORSO 3 ANNO 2023/2024

Formazione in aula	Tirocinio in azienda	Incontri con Esperti	Impresa Formativa Simulata	Orientamento	Project Work	Documentazione e Restituzione

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

2A. ATTIVITA' SCOLASTICHE 3 ANNO

TITOLO	DOCENTE REFERENTE	DATA/PERIODO	ORE PREVISTE
Corso sulla sicurezza	Paolo Frena	20 dicembre 2023	12 ore
Progetto "Dal Chicco alla Tavola"	Rosanna Danzi	Dal16/02/2023 al 26/03/2024	14 ore
Spiegazione dei contenuti cartelline dello stagista	Paolo Frena	15/01/2024 18/01/2024	2 ora 2 ore
Preparazione ed allestimento buffet per consegna diplomi	Paolo Frena Dario Valt	Dal 14/03/2024 al 15/03/2024	8 ore
Relazione scritta e orale Lingua Tedesca su attività di tirocinio in azienda	Maria Lena Guarrera	Dal 16/02/2024 al 26/02/2024	3 ore
Servizio Sala-Bar propedeutico al PCTO **Uso pratico Microlingua Tedesca**	Dario Valt Maria Lena Guarrera	Dal 15/11/2023 al 10/01/2024	12 ore 7 ore

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

2B. ATTIVITA' DI TIROCINIO

PERIODO: 19-01-24 al 09-02-24	ORE PREVISTE: 120

PERIODO: DAL 19.01.24 AL 09.02.24		ORE PREVISTE: 120	
N.		**TUTOR SCOLASTICO**	**STRUTTURA OSPITANTE**
1	**CARNEVALI GIORGIA**	Prof. Paolo Frena	Hotel Stella Alpina Falcade BL (sala)
1	**CHENET MARTINA**	Pro. Paolo Frena	Pasticceria Rossetti (cucina)
2	**COSTA NICOLAS**	Prof. Paolo Frena	Ristorante Alle Codole S.N.C (Cucina)
3	**DELLA LUCIA ELENA**	Prof. Paolo Frena	Sport Hotel Cristal Di Serafini Fabio & C. S.N.C (Cucina)
4	**MALACARNE GIANLUCA**	Prof. Paolo Frena	Villa Clizia di Colle Roberto (Cucina)
5	**SARTORI GIORGIA**	Prof. Paolo Frena	Rifugio Laresei di Manfroi Massimo (Sala)
6	**SERAFINI GIOVANNI**	Prof. Paolo Frena	Ristorante Pizzeria Livia di Parissenti Maurizio &C. (Cucina)

PCTO ALUNNI PROVENIENTI DALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
A.S. 2023/2024

N	ALUNNO/A	TUTOR SCOLASTICO	REFERENTE TIROCINIO FORMATIVO	STRUTTURA OSPITANTE	ORE SVOLTE	PERIODO
1	**DEBERTOL MARTIN LUIS**	PIU SILVIO	BELLETTATO ALESSANDRO	HOTEL MEDIL	160 ore	Dal 22/01/2024 al 18/02/2024
2	**ENDRICH GLORIA**	PIU SILVIO	SIEGA MAURO	ATELIER MOESSMER NORBET NIEDERKOFLER	160 ore	Dal 22/01/2024 al 18/02/2024
3	**NIKAURY MARTINEZ FORTUNA**	LORENZON MANUELA	TRIFAN DUMITRU	HOTEL VILLA MADRUZZO	160 ore	Dal 22/01/2024 al 18/02/2024
4	**PELLEGRIN SEBASTIAN**	LORENZON MANUELA	CHENETTI SILVANO	AGTITUR AGUA BIENCIA	160 ore	Dal 22/01/2024 al 18/02/2024
5	**RIZZI JASON**	DIRETTORE DINO MOSER PIU SILVIO	GABRIELLI MANUEL DE PRA ANDREA	HOTEL RENE' (A.S. 22/23) OSTERIA DA CARPANO (A.S.23/24)	160 ore 160 ore	Dal 30/01/2023 al 25/02/2023 Dal 22/01/2024 al 18/02/2024
6	**TOMASSINI**	PIU SILVIO	MINOTTI	PASTICCERIA	160 ore	Dal 22/01/2024

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	NOEMI		MICHELA	PURIFICATO		al 18/02/2024
7	**ZANOTELLI ARMIN**	PIU SILVIO	TENTEA ALEX	HOTEL ALPEN PALACE	160 ore	Dal 22/01/2024 al 18/02/2024

3. COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO

3A. COMPETENZE DA ACQUISIRE DURANTE LE ATTIVITA' SCOLASTICHE	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	X Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
	X Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni
	X Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
	X Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva
	□ Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi
	□ Capacità di creare fiducia e provare empatia
	X Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi
	□ Capacità di negoziare
	□ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni
	□ Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
	X Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
	X Capacità di mantenersi resilienti
	X Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
Competenze in materia di cittadinanza	X Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico
	□ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	□ Creatività e immaginazione
	□ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi
	□ Capacità di trasformare le idee in azioni
	X Capacità di riflessione critica e costruttiva
	X Capacità di assumere l'iniziativa
	X Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma
	X Capacità di mantenere il ritmo dell'attività
	□ Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
	□ Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio
	□ Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
	□ Capacità di essere proattivi e lungimiranti
	□ Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi
	□ Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	X Capacità di accettare la responsabilità
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	□ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia
	□ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali
	X Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente
	X Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

3B. COMPETENZE DA ACQUISIRE DURANTE L'ESPERIENZA PRESSO LA STRUTTURA OSPITANTE	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	X Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
	□ Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni
	X Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
	X Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva
	X Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi
	X Capacità di creare fiducia e provare empatia
	X Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi
	□ Capacità di negoziare
	□ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni
	□ Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
	□ Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
	□ Capacità di mantenersi resilienti
	X Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
Competenze in materia di cittadinanza	X Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico
	□ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	□ Creatività e immaginazione
	□ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi
	□ Capacità di trasformare le idee in azioni
	X Capacità di riflessione critica e costruttiva
	□ Capacità di assumere l'iniziativa
	X Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma
	X Capacità di mantenere il ritmo dell'attività
	□ Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
	□ Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	□ Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
	□ Capacità di essere proattivi e lungimiranti
	X Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi
	□ Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia
	X Capacità di accettare la responsabilità
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	□ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia
	□ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali
	X Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente
	X Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

STRUTTURA DEL PERCORSO 4 ANNO: 2024/2025

Formazione in aula	Tirocinio in azienda	Visite tecniche, Incontri con Esperti	Impresa Formativa Simulata	Orientamento	Project Work	Documentazione e Restituzione

ATTIVITA' SCOLASTICHE 4^ ANNO

TITOLO	DOCENTE REFERENTE	DATA/PERIODO	ORE PREVISTE
Banchetto la cucina del territorio	ITP di Cucina e Sala-Bar	09/05/2025	3 ore
Corso di intaglio Tailandese	Paolo Frena	01/04/2025	5 ore
Illustrazione materiale cartelline PCTO	ITP di Cucina e Sala-Bar	Trimestre e Pentamestre	2 ore
Pesto WORLD Championship	Paolo Frena e docenti ITP	05/10/2024	5 ore
Preparazione e servizio buffet per Consegna Diplomi	ITP di Cucina e Sala-Bar	Dal 26/11/2024 al 29/11/2024	10 ore
Progetto celiachia	Paolo Frena Dario Valt ed esperti esterni	15/04/2025	6 ore
Relazione scritta PCTO in lingua tedesca	Maria Lena Guarrera	Dal 26/02/2025 al 06/03/2025	3 ore
Tema esperienza PCTO in italiano	Francescato Alessandro	24/02/2025	3 ore
Corso HACCP	Esperto "Sfera Qualità"	27/05/2025	2 ore
Preparazione servizio per banchetto Natale del Consiglio di Classe	ITP di Cucina e Sala-Bar	Dal 19/12/2024 al 20/12/2024	5 ore
Servizio propedeutico attività di tirocinio aziendale	ITP di Cucina e Sala-Bar	Dal 17/12/2024 al 15/01/2025	10 ore

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

Uscita al museo del Caffè Dersut a Conegliano	ITP di Cucina e Sala-Bar	11/03/2025	3 ore
Uscita alla ditta Serbosco ad Arten di Fonzaso	ITP di Cucina e Sala-Bar	03/06/2025	3 ore

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
s
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

2B. ATTIVITA' DI TIROCINIO

PERIODO: 29-01-25 al 19-02-25	ORE PREVISTE: 120

PERIODO: DAL 19.01.25 AL 09.02.25		ORE PREVISTE: 120	
N.		**TUTOR SCOLASTICO**	**STRUTTURA OSPITANTE**
1	**CHENET MARTINA**	ITP di cucina e sala	Ristorante "L'Ariet" di Vallada Agordina BL
2	**COSTA NICOLAS**	ITP di cucina e sala	Hotel Belvedere Falcade BL
3	**DELLA LUCIA ELENA**	ITP di cucina e sala	Ristorante fabbrica in Pedavena La Valle Agordina
4	**MALACARNE GIANLUCA**	ITP di cucina e sala	Hotel Stella Alpina Falcade BL
5	**SARTORI GIORGIA**	ITP di cucina e sala	Chalet "Le Buse" Falcade BL (sala)
6	**SERAFINI GIOVANNI**	ITP di cucina e sala	Hotel Cristal Falcade BL

PCTO ALUNNI PROVENIENTI DALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE

A.S. 2024/2025

N.	ALUNNO/A	TUTOR SCOLASTICO	REFERENTE TIROCINIO FORMATIVO	STRUTTURA OSPITANTE	ORE SVOLTE	PERIODO
1	**DEBERTOL MARTIN LUIS**	AMBROSI MARIANNA	IORI FABRIZIO	HOTEL GRAN BAITA	152 ore	Dal 03/02/2025 al 27/02/2025
2	**ENDRICH GLORIA**	AMBROSI MARIANNA	HOLLER INGRID	QUELLENHOF LUXURY RESORT LAZISE	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
3	**NIKAURY MARTINEZ FORTUNA**	AMBROSI MARIANNA	HOLLER INGRID	QUELLENHOF LAZISE S.r.l.	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
4	**PELLEGRIN SEBASTIAN**	AMBROSI MARIANNA	DEPAUL EMANUELA	RISTORANTE EL FILO'	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
5	**RIZZI JASON**	AMBROSI MARIANNA	CARPANO ALESSANDRO	OSTERIA DA CARPANO	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
6	**TOMASSINI NOEMI**	AMBROSI MARIANNA	LAIN SILVANO	GB HOTELS ABANO TERME TRIESTE VICTORIA	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
7	**ZANOTELLI**	AMBROSI	MORANDIN	MORANDIN	400 ore	Dal 03/02/2025 al

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

	ARMIN	MARIANNA	MAURO	S.r.l.		11/04/2025

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

3.COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO

3A. COMPETENZE DA ACQUISIRE DURANTE LE ATTIVITA' SCOLASTICHE	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	X Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
	X Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni
	X Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
	X Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva
	□ Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi
	□ Capacità di creare fiducia e provare empatia
	X Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi
	□ Capacità di negoziare
	□ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni
	□ Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
	X Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
	X Capacità di mantenersi resilienti
	X Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
Competenze in materia di cittadinanza	X Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico
	□ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	□ Creatività e immaginazione
	□ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi
	□ Capacità di trasformare le idee in azioni
	X Capacità di riflessione critica e costruttiva
	X Capacità di assumere l'iniziativa
	X Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma
	X Capacità di mantenere il ritmo dell'attività
	□ Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
	□ Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio
	□ Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
	□ Capacità di essere proattivi e lungimiranti
	□ Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi
	□ Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia
	X Capacità di accettare la responsabilità
Competenza in materia di consapevolezza ed	□ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

espressione culturali	□ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali
	X Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente
	X Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

3B. COMPETENZE DA ACQUISIRE DURANTE L'ESPERIENZA PRESSO LA STRUTTURA OSPITANTE	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	X Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
	□ Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni
	X Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
	X Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva
	X Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi
	X Capacità di creare fiducia e provare empatia
	X Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi
	□ Capacità di negoziare
	□ Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni
	□ Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
	□ Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
	□ Capacità di mantenersi resilienti
	X Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
Competenze in materia di cittadinanza	X Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico
	□ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	□ Creatività e immaginazione
	□ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi
	□ Capacità di trasformare le idee in azioni
	X Capacità di riflessione critica e costruttiva
	□ Capacità di assumere l'iniziativa
	X Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma
	X Capacità di mantenere il ritmo dell'attività
	□ Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
	□ Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio
	□ Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
	□ Capacità di essere proattivi e lungimiranti
	X Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi
	□ Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

	X Capacità di accettare la responsabilità
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	□ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia
	□ Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali
	X Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente
	X Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

STRUTTURA DEL PERCORSO 5 ANNO 2025/2026

Formazione in aula	Tirocinio in azienda	Visite tecniche, incontri con esperti	Impresa Formativa Simulata	Orienta-mento	Project Work	Documentazione e Restituzione

2. ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO
2A. ATTIVITA' SCOLASTICHE 5 ANNO

TITOLO	DOCENTE REFERENTE	DATA/PERIODO	ORE PREVISTE
Chioggia visita al mercato Ittico e al Museo di Zoologia Adriatico Giuseppe Olivi.	Prof.ssa Carmela Tirone Prof. Daria Valt	27 Marzo 2026	5 ore
A Scuola di Cucina con Grana Padano DOP	Prof.ssa Carmela Tirone Prof. Dario Valt	23 Gennaio 2026	2 ore
La fiera MIG (Mostra Internazionale del Gelato Artigianale) di Longarone	Prof.ssa Carmela Tirone	01 Dicembre 2025	6 ore
Rinfresco di Natale "Auguri"	Prof.ssa Carmela Tirone Prof. Dario Valt	10 Dicembre	8 ore
Potenziamento in compresenza uso pratico della lingua tedesca	Prof.ssa Maria L. Guarrera Prof.ssa Carmela Tirone Prof. Dario Valt	Ottobre/Dicembre Febbraio/Marzo	8 ore 4 ore
Vip Hospitality	Prof. Dario Valt	6 Marzo 2026 7 Marzo 2026 8 Marzo 2026	5 ore 5 ore 5 ore

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

3. COMPETENZE DA ACQUISIRE NEL PERCORSO

3A. COMPETENZE DA ACQUISIRE DURANTE LE ATTIVITA' SCOLASTICHE	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	x Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
	x Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni
	x Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
	x Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva
	x Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi
	x Capacità di creare fiducia e provare empatia
	x Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi
	x Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni
	x Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
	x Capacità di mantenersi resilienti
	x Capacità di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo
Competenze in materia di cittadinanza	x Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico
	x Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	x Creatività e immaginazione
	x Capacità di riflessione critica e costruttiva
	x Capacità di assumere l'iniziativa
	x Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma
	x Capacità di mantenere il ritmo dell'attività
	x Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi
	x Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia
	x Capacità di accettare la responsabilità

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	x Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente
	x Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità
	x Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni
	x Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
	x Capacità di mantenersi resilienti

PCTO ALUNNI PROVENIENTI DALLA FORMAZIONE PROFESSIONALE
A.S. 2024/2025

N.	ALUNNO/A	TUTOR SCOLASTICO	REFERENTE TIROCINIO FORMATIVO	STRUTTURA OSPITANTE	ORE SVOLTE	PERIODO
1	**DEBERTOL MARTIN LUIS**	AMBROSI MARIANNA	IORI FABRIZIO	HOTEL GRAN BAITA	152 ore	Dal 03/02/2025 al 27/02/2025
2	**ENDRICH GLORIA**	AMBROSI MARIANNA	HOLLER INGRID	QUELLENHOF LUXURY RESORT LAZISE	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
3	**NIKAURY MARTINEZ FORTUNA**	AMBROSI MARIANNA	HOLLER INGRID	QUELLENHOF LAZISE S.r.l.	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
4	**PELLEGRIN SEBASTIAN**	AMBROSI MARIANNA	DEPAUL EMANUELA	RISTORANTE EL FILO'	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
5	**RIZZI JASON**	AMBROSI MARIANNA	CARPANO ALESSANDRO	OSTERIA DA CARPANO	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
6	**TOMASSINI NOEMI**	AMBROSI MARIANNA	LAIN SILVANO	GB HOTELS ABANO TERME TRIESTE VICTORIA	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025
7	**ZANOTELLI ARMIN**	AMBROSI MARIANNA	MORANDIN MAURO	MORANDIN S.r.l.	400 ore	Dal 03/02/2025 al 11/04/2025

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Durante il progetto di PCTO, svoltosi sia a scuola che presso aziende esterne ospitanti, gli studenti hanno potuto acquisire le seguenti competenze:

3A. COMPETENZE DA ACQUISIRE DURANTE LE ATTIVITA' SCOLASTICHE	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	☑ Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
	☑Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
Competenze in materia di cittadinanza	☑ Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	☑ Capacità di riflessione critica e costruttiva
	☑ Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	☑ Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia
	☑ Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità

3B. COMPETENZE DA ACQUISIRE DURANTE L'ESPERIENZA PRESSO LA STRUTTURA OSPITANTE	
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare	☑ Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini
	☑ Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni
	☑ Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
	☑ Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva
	☑ Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
Competenze in materia di cittadinanza	☑ Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico
Competenza imprenditoriale	☑ Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi
	☑ Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma
	☑ Capacità di mantenere il ritmo dell'attività
	☑ Capacità di accettare la responsabilità

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	☑ Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente

Gli studenti nel contesto del PCTO hanno dato prova di maturità e responsabilità, nonché di grande competenza così come attestato nelle schede di valutazione compilate e sottoscritte dalle aziende.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

8.Interventi di supporto e di recupero

Per gli allievi, che nel corso del triennio, hanno presentato carenze formative, sono stati attivati sportelli e percorsi IDEI.

9.Predisposizione del Progetto Formativo Individualizzato

Il Piano Formativo Individualizzato (PFI) che è stato introdotto con la riforma degli Istituti Professionali ha l'obiettivo di evidenziare e valorizzare le competenze acquisite dagli studenti sia in modo formale (a scuola) che informale (nelle varie attività di laboratorio e extracurricolari), di rilevare potenzialità ed eventuali carenze in modo tale da orientare al meglio gli studenti nel loro percorso formativo.

La documentazione relativa ai progetti formativi personalizzati e/o progetti educativi individualizzati sono conservati in segreteria e copia degli stessi sarà messa a disposizione della commissione in formato elettronico.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

10. Prove INVALSI

Le prove INVALSI per l'A.S. 2022/2023 si sono svolte nel mese di Marzo secondo il calendario redatto dalla Dirigenza Scolastica.

LINGUA ITALIANA	LINGUA INGLESE	MATEMATICA
09/03/2026	13/03/2026	11/03/2026

11. Competenze chiave di cittadinanza

L'insegnamento trasversale di Educazione Civica "deve contribuire a formare cittadini responsabili e attivi, a promuovere la partecipazione *piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri; inoltre, deve sviluppare nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione Italiana e delle istituzioni dell'Unione Europea, rifacendosi ai principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, diritto alla salute e al benessere della persona*" (DM 35/20).

La valutazione dell'apprendimento viene svolta da tutti i docenti del Consiglio di Classe e coordinata dal referente di classe. L'educazione civica ha un voto a sé stante nei documenti di valutazione e concorre alla media dell'alunno, insieme alla condotta e alle altre discipline.

Il percorso proposto nella classe 5 Enogastronomia ha avuto come tematica principale *LA CITTADINANZA GLOBALE (L'UNIONE EUROPEA E ALTRI ORGANISMI INTERNAZIONALI)* con le seguenti finalità generali:

- Possedere gli strumenti argomentativi, critici, di informazione e di ricerca per partecipare al dibattito culturale (anche in lingua straniera);
- Onorare i propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello nazionale e internazionale, alla luce delle norme e dell'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese e dell'Unione Europea;
- Individuare, definire e contestualizzare i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i compiti e funzioni essenziali degli stessi;
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali;

- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate;
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Sono state svolte attività diversificate e sono stati sviluppati contenuti riconducibili alle seguenti macroaree generali:

3° anno	EDUCAZIONE ALLA SALUTE, AL BENESSERE COLLETTIVO, ALL'AMBIENTE E ALLO SVILUPPO SOSTENIBILE (AGENDA 2030) L'EDUCAZIONE ALLA LEGALITA'. IL FENOMENO MAFIA E IL RISPETTO DELL'AMBIENTE (ECOMAFIA)
4° anno	LA COSTITUZIONE E I SUOI FONDAMENTI
5° anno	LA CITTADINANZA GLOBALE (L'UNIONE EUROPEA E ALTRI ORGANISMI INTERNAZIONALI

12 Didattica orientativa

Il decreto M.I.M 22.12.2022, n. 328, decreto di adozione delle Linee guida per l'Orientamento, relativo alla "Riforma del sistema di Orientamento", prevede le seguenti disposizioni: "*l'intervento normativo introduce moduli di orientamento formativo - da ricomprendersi all'interno del curriculum complessivo annuale - rivolti alle classi quarte e quinte della scuola secondaria di II grado, al fine di accompagnare gli studenti nella scelta consapevole di prosecuzione del percorso di studi o di ulteriore formazione professionalizzante (ITS), propedeutica all'inserimento nel mondo del lavoro. La riforma sarà implementata attraverso l'introduzione di moduli di orientamento - circa 30 ore annue - nella scuola secondaria di primo e secondo grado.*"

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Offerta formativa: moduli di orientamento formativo previsti nel PTOF 2025 -2026 Modulo n°4:

Modulo di orientamento formativo per la classe 5^ Enogastronomia

- Il Racconto di Sé e l'ascolto dell'Altro: serie di attività quali di lettura di brani letterari e non, di testi poetici, di ascolto, di visione di un film, di analisi e interpretazione di un'opera figurativa, di produzione orale e scritta coerente con la riflessione e discussione sulla tematica della conoscenza di sé e della relazione con gli altri volte a favorire una maggiore conoscenza di sé, delle proprie esigenze, attitudini e capacità e acquisire e potenziare modalità di relazione positive con gli altri;

- Incontri Orientativi: supporto nella compilazione della Piattaforma UNICA e riflessione sulle competenze acquisite, le aree di interesse e miglioramento;

- Job & Orienta Verona: uscita didattica a Verona per partecipare alla manifestazione dedicata all'orientamento, la scuola, la formazione e il lavoro per raccogliere informazioni riguardo le possibilità di realizzazione professionale futura;

- Incontri Informativi: conferenze con esperti del settore dell'educazione terziaria (ITS/Università) e enti del settore terziario (Confindustria, aziende);

- Una Finestra sul Mondo del Lavoro: incontri a carattere laboratoriale con Veneto Lavoro per sviluppare strumenti atti a comprendere e saper utilizzare i servizi per il lavoro, il contesto e i contratti;

- Unitest: somministrazione di questionari che simulano i test d'ingresso universitari per tutte le facoltà con invio degli esiti alle mail personali dei partecipanti da parte della casa editrice Hoepli;

- Talenti al lavoro: incontri per avvicinare mondo della scuola e mondo del lavoro, accrescendo negli studenti delle scuole superiori venete le competenze per navigare nel mercato del lavoro attraverso strumenti e informazioni utili per un ingresso consapevole nel mondo del lavoro e per gestire consapevolmente ed attivamente le opportunità e le difficoltà formative e professionali e per essere capaci di mettere in pratica il proprio progetto di vita in un mondo in continuamente in evoluzione;

- Incontri Formativi: serie di attività volte alla compilazione e revisione del Diario di Bordo relativo alle esperienze di PCTO;

- Incontri Formativi: attività dedicate alla compilazione revisione PFI e ha lo scopo di supportare gli studenti nel fare un bilancio delle proprie competenze ed esperienze;

- Corso HACCP: corso con esperto esterno sulle corrette procedure HACCP, applicazione delle buone prassi nelle attività laboratoriali;

- Preparazione alla Prova invalsi di Inglese: attività volta al raggiungimento delle competenze fondamentali di reading e listening (lettura e ascolto) acquisite dagli studenti durante il

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

secondo ciclo di istruzione;

- Cultura e culture a confronto: Approfondimenti culturali di alcuni argomenti inerenti il curricolo di Lingua Straniera;
- The World of Work: Ricerca lavoro, Redazione Curriculum, Colloquio di lavoro;
- Welt der Arbeit: Ricerca lavoro, Redazione Curriculum, Colloquio di lavoro;
- Sinergia tra sviluppo economico e sostenibilità ambientale: un percorso verso gli obiettivi dell'agenda 2030

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PARTE SECONDA – PROGETTAZIONE AREA DISCIPLINARE

PROGETTAZIONE DEI MODULI DI ORIENTAMENTO FORMATIVO:
Docente: tutti i componenti del CDC

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO		
Classe	**5E**	
A.S.	**2025-2026**	
Finalità generali	I Moduli di Orientamento Formativo hanno lo scopo di coinvolgere gli studenti in attività che richiedono responsabilità e autonomia; esplicitare la funzione orientativa di ogni disciplina per facilitare momenti di autovalutazione; supportare la costruzione di un progetto di vita, non solo scolastico o lavorativo.	
Disciplina	***Attività (con riferimento al PTOF e alla progettazione di dipartimento)***	***Numero di ore***
LINGUA TEDESCA	20.11; 24.11; 25.11; 26.11; 27.11; 3.12; 4.12; 9.12;15.12 (x2); 16.12; 17.12.25 Arbeitswelt: Arbeitssuche, Lebenslauf, Bewerbungsgespräch usw	**12**
LINGUA TEDESCA	Storia: die Wilhelminische Epoche (bis erstem Weltkrieg) - completamento schede e visione video (in classroom)	**3**
STORIA/TEDESCO	progetto multidisciplinare Storia/Tedesco (compresenza): l'Epoca Guglielmina e la società tedesco-prussiana di fine '800-primi '900 - Die Keiserzeit 1871-1914 'con commenti (materiale in classroom)	**1**
ITALIANO/TEDESCO	progetto multidisciplinare Italiano /Tedesco: Thomas Mann e 'Der Tod in Venedig'	**3**
LINGUA INGLESE	Christmas Traditions: Christmas recipes of the past in the US.	**1**

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

LINGUA INGLESE	Webinar: talenti al lavoro	**2**
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Preparazione Prova Invalsi	**6**
LINGUA INGLESE	Christmas Traditions: Christmas recipes of the past in the US.	**1**

Laboratorio di enogastronomia settore- Cucina	La fiera MIG (Mostra Internazionale del Gelato Artigianale) di Longarone (attività PCTO)	**5**
Scienze Alim./Tedesco	08.01; 15.01; 22.01; 29.01: 04.02.26 progetto multidisciplinare Scienze degli Alimenti/Tedesco: 'die 12 Regeln des Europäischen Krebskodex'; Krankheiten und Essstoerungen	**5**
Laboratorio di enogastronomia settore- Cucina	Modulo formativo teorico-pratico dedicato al Grana Padano DOP. L'incontro permette di acquisire consapevolezza sull'importanza delle materie prime certificate (DOP) e sulle loro specifiche applicazioni in cucina, arricchendo il bagaglio professionale degli studenti in vista dell'inserimento lavorativo	**2**
Laboratorio di enogastronomia settore- Cucina	Svolgimento di attività laboratoriale curricolare valida ai fini PCTO, incentrata sulla realizzazione e gestione operativa dell'evento 'Rinfresco Auguri di Natale'. Gli studenti sono stati protagonisti attivi di una simulazione lavorativa in contesto reale, curando l'intero processo dalla produzione al servizio. L'attività assume specifica valenza orientativa (Didattica Orientativa) in quanto ha permesso agli alunni di testare sul campo le proprie attitudini professionali, consolidare le competenze trasversali (lavoro di squadra, gestione degli imprevisti e autonomia) e acquisire maggiore consapevolezza rispetto al proprio futuro ruolo lavorativo nel settore enogastronomico.	**8**

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

MODULO DI ORIENTAMENTO FORMATIVO		
Laboratorio di enogastronomia settore- Cucina	Analisi della filiera ittica a Chioggia: osservazione asta al Mercato e laboratorio sulla biodiversità al Museo Olivi. Orientamento alla scelta consapevole della materia prima e alla sostenibilità alimentare	**6**
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Creazione di una giornata alimentare equilibrata. Uso di fogli di calcolo per l'elaborazione di una giornata alimentare applicando le indicazioni delle Linee Guida per una corretta alimentazione del CREA e dei nuovi LARN.	4
Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva	Lo sviluppo del pensiero strategico con la relativa capacità di ragionare ed agire secondo opportune gerarchie di obiettivi declinati nei diversi orizzonti temporali.	6
	Numero ore totali:	**65**
Metodologie	Lezione interattiva, circle time, debate, brainstorming, discussione guidata, produzione di riflessioni personali.	
Esperienze attivate	Attivazione di processi che conducano l'allievo a conoscere se stesso, le proprie potenzialità e i propri talenti.	

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI EDUCAZIONE CIVICA
Docente: tutti i componenti del CDC

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA per la classe 5 ENO A.S. 2025/2026			
Titolo UDA	**La Sostenibilità Della Terra**		
Obiettivi di Apprendimento	Consapevolezza e adozione di comportamenti responsabili e sostenibili in ambito alimentare e di ristorazione, in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030.		
Discipline	**Descrizione attività**	**N° ore 1°quadrimestre**	**N° ore 2°quadrimestre**
Lingua e letteratura italiana	Lettura di alcuni estratti da La nuvola di smog e Le città invisibili di Italo Calvino. Visione dei film Le otto montagne e Into the wild tratti dai romanzi rispettivamente di Paolo Cognetti e Jon Krakauer		6 (s/o)
Storia	La tutela delle eccellenze agroalimentari italiane		2 (o)
Diritto e Tecniche Amministrative	Regolamenti e direttive: analisi delle Istituzioni Europee dal punto di vista del diritto e dell'economia. La sostenibilità aziendale alla base del futuro dell'impresa.	10 (s)	
Inglese	Eu institutions and sustainable development		4 (s)

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA per la classe 5 ENO A.S. 2025/2026			
Tedesco	"Die Verheißung des Weltfriedens" => Lettura, analisi e discussione in italiano e in lingua di alcuni paragrafi del documento "La Promessa della Pace Mondiale", presentato all'ONU nel 1985 (come conseguire una pace duratura) (07.01; 12.01; 13.01; 19.01, 20.01, 21.01.26) Il Diritto di Contare (visione film con commento su apartheid e pari opportunità) 04.03, 18.03, 31.03.26	6 (o)	3 (o)
Lab. Cucina	Riduzione degli Sprechi Alimentari (Food Waste): Pianificazione e Acquisti: Imparare a calcolare il food cost e la quantità esatta di ingredienti necessari per una ricetta, riducendo gli eccessi negli ordini. Tecniche di Zero Waste: Utilizzare scarti e avanzi (es. bucce di verdure, ritagli di carne) per creare fondi, brodi, salse o piatti alternativi (cucina di recupero). Gestione delle Scorte: Applicare tecniche di conservazione adeguate (es. sottovuoto) per prolungare la vita degli ingredienti. Scegliere metodi di cottura a basso consumo (es. cottura a vapore) e ottimizzare l'uso di forni e attrezzature (es. cucinare più preparazioni contemporaneamente). Uso Consapevole dell'Acqua: Monitorare l'uso dell'acqua nel lavaggio delle verdure e delle attrezzature.		6 (p)
Scienze motorie e sportive	Primo soccorso/Olimpiadi		5 (o)

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

UNITA' DI APPRENDIMENTO EDUCAZIONE CIVICA per la classe 5 ENO A.S. 2025/2026			
Totale ore			42
Esperienze attivate	• Attività laboratoriali • Attività di approfondimento dei concetti appresi e confronto • Elaborazione di prodotti scritti, digitali e manuali • Conversazioni su quanto visto/ascoltato • Ricerche		
Metodologia	• Brainstorming • Cooperative learning • Debate • Lezione frontale • Lezione dialogata • Laboratory Learning		

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Disciplina	Lingua e Letteratura italiana
Docente	Savioli Stella
Ore settimanali	4
Libro di testo	Paolo di Sacco, *La scoperta della Letteratura*, vol. 3, edizione blu, Pearson
Competenze	• Comprendere e analizzare testi letterari in prosa e in poesia. • Utilizzare correttamente le strutture morfosintattiche e le regole ortografiche della lingua italiana per comporre testi chiari e coesi. • Padroneggiare correttamente il lessico della lingua italiana, sapendolo adattare ai vari contesti comunicativi. • Elaborare testi di tipo letterario e argomentativo sufficientemente strutturati e argomentati.
Conoscenze	• Linee di evoluzione della cultura e del sistema letterario italiano nel periodo in analisi. • Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale delle epoche studiate.
Abilità	• Identificare le tappe essenziali dello sviluppo storico-culturale della lingua italiana del periodo in oggetto. • Identificare gli autori e le opere fondamentali del patrimonio culturale italiano nel periodo considerato.

Contenuti	**Unità 1: il romanzo e la rappresentazione-studio della realtà**
	• Il Positivismo
	• La crisi del razionalismo (Nietzsche e Freud)
	• Naturalismo e Verismo
	• *Madame Bovary* di Gustave Flaubert
	• *L'Assommoir* di Émile Zola
	• Giovanni Verga: vita, poetica e opere principali
	• La novella *La roba*
	• *I Malavoglia* e *Mastro-don Gesualdo*
	• Lettura dei seguenti testi/estratti:
	  • *Il ballo alla Vaubyessard* (da *Madame Bovary*, pag. 62)
	  • *Gervaise va all'Assommoir* (da *L'Assommoir,* fotocopia)

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

- *La famiglia Toscano*; *L'epilogo: il ritorno e la partenza di 'Ntoni* (da *I Malavoglia*, rispettivamente pag. 134 e pag. 144)
- *La roba* (da *Novelle rusticane*, pag. 151)
- *La morte di Gesualdo* (da *Mastro-don Gesualdo*, pag. 165)

Unità 2: la poesia e il romanzo dalla prospettiva del Decadentismo

- Il ruolo di Charles Baudelaire
- Il Simbolismo
- La narrativa dell'Estetismo
- *Il ritratto di Dorian Gray* di Oscar Wilde
- Gabriele D'Annunzio: vita, poetica e opere principali
- *Il piacere*, *Alcyone* e *Notturno* (quest'ultimo con collegamento a *Dir Tod in Venedig* di Thomas Mann, attività interdisciplinare con Lingua tedesca)
- Giovanni Pascoli: vita, poetica e opere principali
- *Myricae* e *Canti di Castelvecchio*
- Lettura dei seguenti testi/estratti:
  - *L'albatro* (da *I fiori del male*, fotocopia)
  - *La rivelazione della bellezza* (da *Il ritratto di Dorian Gray,* pag. 233)
  - *Il conte Andrea Sperelli* (da *Il piacere*, pag. 254)
  - *La pioggia nel pineto* (da *Alcyone*, pag. 267)
  - *La città è piena di fantasmi* (da *Notturno*, pag. 277)
  - *Temporale* (da *Myricae*, fotocopia)
  - *Il lampo* (da *Myricae*, pag. 311)
  - *L'assiuolo* (da *Myricae*, pag. 316)
  - *Il gelsomino notturno* (pag. 330)

Unità 3: le Avanguardie storiche e la nuova poesia italiana

- Le Avanguardie storiche del primo Novecento: Futurismo italiano, Futurismo russo (in sintesi), Surrealismo (in sintesi), Espressionismo (in sintesi)
- Le innovazioni contenutistiche e stilistiche di Filippo Tommaso Marinetti e Aldo Palazzeschi
- Il rinnovamento della poesia in Italia: il Crepuscolarismo
- Le caratteristiche contenutistiche e stilistiche dei poeti crepuscolari attraverso gli esempi di Sergio Corazzini e Guido Gozzano
- Lettura dei seguenti testi/estratti:
  - *Manifesto del Futurismo* (pag. 348)
  - *Manifesto della Cucina Futurista* (fotocopia)
  - *Desolazione del povero poeta sentimentale* (da *Piccolo libro inutile*, pag. 369)
  - *L'amica di nonna Speranza* (da *I colloqui, Alle soglie,* pag.377)

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Unità 4: il romanzo della crisi

- Le innovazioni del romanzo: una panoramica generale
- Italo Svevo: vita, poetica, opere
- *La coscienza di Zeno*
- Luigi Pirandello: vita, poetica, le novelle e i romanzi principali
- *Il treno ha fischiato*
- *Il fu Mattia Pascal*
- *Uno, nessuno e centomila*
- Lettura dei seguenti testi/estratti:
  - *Prefazione* e *Preambolo*, *L'ultima sigaretta*, *Il potere psicoteraputico del vino, Psico-analisi* (da *La coscienza di Zeno*, rispettivamente pag. 474, pag. 481, fascicolo con percorsi enogastronomici, pag. 495);
  - *Il treno ha fischiato* (da *Novelle per un anno*, pag. 543)
  - *Io mi chiamo Mattia Pascal* e *L'amara conclusione: "Io sono il fu Mattia Pascal"*(da *Il fu Mattia Pascal*, rispettivamente pag. 553 e pag. 557)
  - *Il naso di Moscarda* (da *Uno, nessuno e centomila*, pag. 569)

Contenuti programmati, ma non ancora effettuati:

Unità 5: la guerra raccontata dalla Letteratura

- Giuseppe Ungaretti: vita, opere, poetica
- *L'Allegria*
- Lettura di alcune poesie significative
- Italo Calvino: vita, opere, poetica
- *Il sentiero dei nidi di ragno* e lettura di un estratto significativo

Italiano scritto

- Uso dei connettivi logico-temporali
- La suddivisione in paragrafi
- L'argomentazione e l'utilizzo dei riferimenti culturali
- Le tipologie A, B e C della Prima Prova dell'Esame di Maturità

Per l'UDA di Educazione Civica (La Sostenibilità della Terra)

- Visione del film *Into the wild* (S. Penn, 2007) e dibattito/riflessione sul rapporto tra Uomo e Natura, sul concetto di "romanticizzazione" della Natura e su alcuni fatti di attualità. Nel corso della riflessione sono stati citati due degli autori fondamentali nella formazione di Christopher McCandless: Henry D. Thoreau e Jack London.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	Contenuti programmati, ma non ancora effettuati: • Italo Calvino e le tematiche della sostenibilità e dell'inquinamento: *La nuvola di smog* e *Le città invisibili* (lettura di alcuni estratti)
Metodologie	Il libro di testo è stato il riferimento principale nel corso delle lezioni e dello studio, unitamente a fotocopie e slide (queste ultime caricate nell'apposita Classroom). Le lezioni sono state per lo più frontali e partecipate; durante la lettura dei testi (momento fondamentale di ogni lezione), si è sempre cercato di avviare dialoghi, confronti, dibattiti e riflessioni sul presente. Nel corso dell'anno sono state svolte anche esercitazioni di italiano scritto, mirate ad allenare gli studenti in vista delle Prima Prova.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate **Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.**	Interrogazioni di Letteratura; test semi-strutturati di Letteratura validi per l'orale; elaborati scritti (tipologie A, B e C della Prima Prova dell'Esame di Maturità).

PROGETTAZIONE PER UDA DI STORIA

Disciplina	Storia
Docente	Pierpaolo Gullotta
Ore settimanali	2
Libro di testo	Storia Aperta, Il Novecento e il mondo attuale, di Alba Rosa Leone e Giovanni Casalegno
Competenze	• Saper esporre i fatti e i problemi relativi agli eventi storici studiati • Saper distinguere e comprendere i molteplici aspetti di un evento storico • Saper ricostruire le connessioni sincroniche e gli sviluppi diacronici riferiti ad un determinato problema • Saper analizzare le dinamiche sociali

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Conoscenze	• La società borghese di fine Ottocento. • Taylorismo e fordismo. • La formazione della società di massa. • L'emancipazione femminile. • Nazionalismo e antisemi- tismo. • Il quadro europeo di inizio Novecento. • L'Italia giolittiana. • Le cause politico-economiche e la scintilla della guerra. • I tre fronti e la guerra di trincea. • La posizione dell'Italia: neutralisti e interventisti. • Le svolte del 1917 e la rivoluzione russa. • Il fronte interno. Le fasi finali. • I trattati di pace e la nuova Europa. • Analizzare i cambiamenti provocati dalla guerra nel settore alimentare • Il dopoguerra in Italia: la "vittoria mutilata" e Fiume. • Il "biennio rosso". • Le cause dell'ascesa del fascismo. • Lo Stato fascista e la politica sociale, economica ed estera. • Le leggi razziali. • La repubblica di Weimar. • Le cause dell'ascesa del nazismo. • L'ideologia nazista e l'antisemitismo. • Lo Stato totalitario nazista • La guerra tedesca e la guerra parallela italiana. • La Shoah. • La caduta del fascismo. La vittoria degli Alleati. La guerra dei civili
Abilità	• Individuare le relazioni tra l'evoluzione scientifica e tecnologica, i modelli e i mezzi di comunicazione, il contesto socio-economico, gli assetti politico- istituzionali. • Comprendere gli scontri ideologici tra la democrazia e il nazionalismo. • Riconoscere gli aspetti di evoluzione e di conservazione nella politica di Giolitti. • Analizzare un periodo storico nella sua complessità. • Saper distinguere le cause remote di un fenomeno da quelle occasionali. • Comprendere i molteplici aspetti (politici, economici e sociali) della Grande Guerra e le contrapposizioni ideologiche. • Individuare gli aspetti dei trattati di pace che influenzeranno il futuro dell'Europa. • Analizzare i cambiamenti provocati dalla guerra nel settore alimentare • Individuare le cause politiche ed economiche di fenomeni storici, quali una crisi e il suo superamento • Analizzare gli eventi e le cause economiche e politiche che hanno portato alla creazione di un regime. • Individuare le caratteristiche del totalitarismo fascista.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	• Analizzare gli eventi e le cause che hanno portato alla creazione di un regime dittatoriale. • Individuare le specificità del totalitarismo nazista. • Riconoscere le cause ideologiche, politiche ed economiche che hanno determinato un evento storico senza precedenti
Contenuti	**L'alba del Ventunesimo secolo** • Le trasformazioni sociali della Belle Èpoque • La politica nella società di massa • Le grandi potenze • L'Italia liberale di Giovanni Giolitti **La Grande Guerra** • Le premesse e le cause del conflitto • 1914-1916: la guerra di trincea • 1917-1918: la crisi e la vittoria degli Alleati • L'Europa e il mondo dopo la guerra • Guerra e fame: l'alimentazione dei soldati al fronte e il razionamento alimentare **L'Italia fascista** • Un drammatico dopoguerra • Il fascismo: dalla nascita allo Stato totalitario • La società fascista e i suoi oppositori • L'economia e la politica estera **La Germania nazista** • La Repubblica di Weimar e l'ascesa di Hitler • Nazismo e antisemitismo • Lo Stato totalitario nazista **La Seconda guerra mondiale** • Il mondo verso il conflitto • La vittoria dell'Asse • L'Europa nazista e la Shoah • La vittoria degli alleati • La guerra in Italia
Metodologie	Cooperative learning, lezione frontale, libro di testo, esercitazione in classe, PowerPoint, materiale del docente, LIM
Tipologie delle prove di verifica utilizzate (Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.)	Prove scritte e orali

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI LINGUA INGLESE

Disciplina	Lingua Inglese
Docente	Maria Simona Morosin
Ore settimanali	2
Libro di testo	"Catering Today" di Trinity Whitebridge Dispense fornite dalla docente
Competenze	Utilizzare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). Conoscere e confrontare le diverse diete. Conoscere le principali malattie, allergie e intolleranze legate all'alimentazione. Comprendere i punti chiave di argomenti riferiti al settore di indirizzo. Produrre un testo scritto o orale riguardante argomenti del settore di indirizzo. Esporre una ricetta nazionale. Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative. Lessico e fraseologia convenzionale e di settore per scrivere una cover letter e affrontare situazioni sociali e di lavoro; Elaborare un Curriculum Vitae e saper affrontare un colloquio di lavoro. Contenuti programmati ma non ancora svolti: Sapere descrivere i passaggi delle ricette tipiche regionali (sei regioni)
Conoscenze	1.Lessico riguardo alimentazione, salute e diete. Descrizione delle principali malattie, disturbi, allergie e intolleranze legati all'alimentazione. 2. Lessico riguardante il mondo del lavoro; la ricerca di un lavoro; l'attività di apprendistato; redigere una cover letter, un CV e candidarsi; 3. Lessico relativo alle Istituzioni Europee, l'Educazione Civica e Lo sviluppo Sostenibile. Contenuti programmati ma non ancora svolti: 4. Ricette tipiche di sei regioni italiane.

MIUR USR VENETO

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Abilità	Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro. Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. Produrre testi scritti e orali di media difficoltà. Lessico e fraseologia convenzionale e di settore per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Gestire dialoghi con un interlocutore sugli argomenti trattati. Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative. Saper redigere una Cover letter e un Curriculum Vitae e affrontare un colloquio di lavoro. Descrivere e confrontare le principali malattie e i principali disturbi legati all'alimentazione. Descrivere brevi itinerari e percorsi enogastronomici. Descrivere le Istituzioni Europee e lo sviluppo sostenibile. Contenuti programmati ma non ancora svolti: Saper parlare degli aspetti culinari di alcune regioni italiane ed esporre le ricette tipiche del territorio.
Contenuti	1. UDA Didattica Orientativa: Applying for a Job; The Job interview; Cover letters and CV. 2. UDA Educazione Civica: EU institutions and Sustainable Development. (Dispensa) 3. UDA grammatica: ripasso dei tempi principali, scrittura del testo, connettori. (Dispensa) 4. UDA vocabolario di settore: ripasso dei nomi di cibi, attrezzature, procedure. (Dispensa) 5. UDA Catering Today: THE FOOD PYRAMID Healthy eating, The food Pyramids, My pyramid and my plate 6. UDA Catering Today: DIETS The Mediterranean Diet The New Nordic Diet The Macrobiotic Diet Vegetarianism Veganism The 80/20 diet Food allergies and Intollerances 7. UDA Interdisciplinare: promoting sustainable local/regional food: REGIONAL RECIPES Veneto Trentino Alto Adige Tuscany Lazio Apulia Sardinia (Contenuti programmati ma non ancora svolti)

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Metodologie	Lezione frontale e interattiva, flipped classroom, lavori in coppia e di gruppo; simulazioni, visione di video in lingua, ascolto audio.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate (Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.)	Prove scritte strutturate, esposizioni orali, simulazioni.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI LINGUA TEDESCA

Disciplina	Lingua Tedesca
Docente	Maria Lena Guarrera
Ore settimanali	3 curricolari+ 1 di potenziamento (progetti interdisciplinari)
Libro di testo	PAPRIKA NEU EXTRA / DEUTSCHKURS FUR GASTRONOMIE-, PATISSERIE-, SERVICE- UND BARPERSONAL - AA VV - HOEPLI ed. Altro materiale fornito dall'insegnante da fonti Internet e condiviso in classroom
Competenze	Utilizzare la seconda lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). Conoscere e confrontare le tipologie di locali nazionali e internazionali. Conoscere e confrontare le principali malattie legate all'alimentazione. Conoscere le regioni di lingua tedesca e i loro principali prodotti alimentari e piatti tipici. Comprendere i punti chiave di argomenti riferiti al settore di indirizzo. Produrre un testo scritto o orale riguardante argomenti del settore di indirizzo. Creare PowerPoint ed esporre una ricetta internazionale. Comprendere ed elaborare dépliant pubblicitari e pagine web per aziende ristorative; Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative; Lessico e fraseologia convenzionale e di settore per affrontare situazioni sociali e di lavoro; Comprendere, elaborare e rispondere ad annunci lavorativi del settore ristorativo; Elaborare un Curriculum Vitae e saper affrontare un colloquio di lavoro.
Conoscenze	-Le tipologie di locali nazionali e internazionali: cosa offrono e come promuoverli; -Lessico riguardo: il mondo del lavoro; la brigata di cucina e la brigata di sala; la ricerca di un lavoro; l'attività di apprendistato; descrivere un organigramma interno; descrivere i compiti del personale di sala, bar e cucina; analizzare annunci di lavoro; redigere un CV e candidarsi; -Lessico riguardo alimentazione, salute e diete. Descrizione e confronto tra le principali malattie e i principali disturbi legati all'alimentazione. - Geografia dei Paesi di lingua tedesca; alcuni piatti tipici di regioni di lingua tedesca e di altri Paesi nel mondo. Riconoscere e descrivere i prodotti culinari tipici di alcune regioni di lingua tedesca.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

Abilità	Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, di studio o di lavoro. Comprendere testi orali in lingua standard, riguardanti argomenti noti d'attualità, di studio e lavoro, cogliendone le idee principali ed elementi di dettaglio. Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, messaggi radio-televisivi e filmati Produrre testi scritti e orali di media difficoltà. Lessico e fraseologia convenzionale e di settore per affrontare situazioni sociali e di lavoro. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. Gestire dialoghi con un interlocutore sugli argomenti trattati. Comprendere ed elaborare dépliant pubblicitari e pagine web per aziende ristorative. Parlare e scrivere di stage professionali ed esperienze lavorative. Comprendere, elaborare e rispondere ad annunci lavorativi del settore ristorativo. Saper redigere un Curriculum Vitae e affrontare un colloquio di lavoro. Descrivere e confrontare le principali malattie e i principali disturbi legati all'alimentazione. Descrivere brevi itinerari e percorsi enogastronomici.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Contenuti	**UDA 1: *Locali, Eventi, Banchetti, Catering:* Organizzazione, presentazione e marketing:** Organizzare e pubblicizzare buffet, catering ed eventi; offrire servizi; elaborare e proporre specifici menu; **UDA 2 : *Kontakte mit der Arbeitswelt:* Il personale di cucina e di sala; la ricerca di un lavoro :** Comprendere, elaborare e rispondere ad annunci lavorativi del settore ristorativo; descrivere un apprendistato; redigere un Curriculum Vitae e sostenere un colloquio di lavoro. **UDA 3 : *Alimentazione sana e disturbi alimentari - Gesunde Ernährung und Essstörungen :*** Descrivere le principali malattie e i principali disturbi legati all'alimentazione, le loro possibili cause e i loro effetti; saper preparare eventuali diete specifiche. **UDA 4: *Viaggio enogastronomico attraverso la Germania e i Paesi di lingua tedesca:*** Riconoscere, proporre e riprodurre alcuni piatti tipici della cultura tedesca e di altri Paesi nel mondo **UDA Interdisciplinare (Potenziamento Tedesco / Italiano): *Aspetti culturali nella Germania di inizio '900: Thomas Mann e 'Der Tod in Venedig'*** – Venezia nella cultura tedesca; il tema della decadenza e della morte; sapersi orientare in certi contesti culturali internazionali. **UDA Interdisciplinare (Potenziamento Tedesco /Scienze degli alimenti: D*ie 12 Regeln des Europaeischen Krebskodex; Essstörungen und Ernährungskrankheiten:*** Lessico riguardo alimentazione, salute e diete. Descrizione e confronto tra le principali malattie e i principali disturbi legati all'alimentazione. **UDA Interdisciplinare (Potenziamento Tedesco / Storia): *l'Epoca Guglielmina e la società tedesco-prussiana di fine '800-primi '900*:*La figura di Guglielmo di Prussia* e *La Germania tra fine '800 e inizi '900*** - saper confrontare e riconoscere più visioni storiche **UDA Interdisciplinare (Potenziamento Tedesco / Diritto e Tecniche Amm.ve): Marketing:** differenza tra Marketing e pubblicità; saper pubblicizzare efficacemente un'attività ristorativa **UDA Interdisciplinare (Potenziamento Tedesco / Laboratorio Cucina e Sala-Vendita): *Uso pratico della Microlingua (FSL*):** saper utilizzare a livello pratico il linguaggio settoriale specifico
Metodologie	Lezioni frontali e dialogate, flipped classroom, lavori in coppia e di gruppo, simulazioni, visione di video in lingua, ricerca personale.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate (Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.)	Prove scritte, esposizioni orali, presentazioni PowerPoint, simulazioni

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI MATEMATICA

Disciplina	Matematica
Docente	Davide Santacroce
Ore settimanali	3
Libro di testo	COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI VOL. A + EBOOK+ / QUADERNO DI RECUPERO 1, PETRINI
Competenze	• Saper individuare il dominio di una funzione e studiarne il segno • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica; • Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi; • Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico.
Conoscenze	• Dominio di funzioni polinomiali, fratte e irrazionali; • Limiti di funzioni notevoli • Derivate di funzioni notevoli
Abilità	• Saper individuare il dominio di una funzione e studiarne il segno • Acquisire conoscenze sul concetto di limite e saper interpretare graficamente • Saper calcolare correttamente i valori dei limiti per x che tende ad un valore finito o infinito • Acquisizione dei concetti di limite destro e sinistro • Saper individuare e rappresentare graficamente asintoti verticali e orizzontali • Saper operare algebricamente con i limiti di funzioni • Saper calcolare il valore di limiti di funzioni polinomiali • Saper calcolare il valore di limiti di funzioni razionali fratte • Saper calcolare il valore di limiti di funzioni goniometriche • Saper calcolare il valore di limiti di funzioni esponenziali e logaritmiche • Acquisizione del concetto di derivata e sua applicazione • Acquisizione del concetto di derivata in un punto e calcolo • Saper la relazione fra funzioni continue e derivabili • Saper calcolare le derivate delle funzioni elementari • Saper svolgere operazioni con derivate di funzioni • Saper calcolare le derivate di funzioni composte • Saper classificare e studiare i punti di non derivabilità di una funzione • Saper mettere in relazione il concetto di derivata con retta tangente ad una curva • Saper disegnare il grafico di una funzione

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Contenuti	**UDA 1: INTRODUZIONE ALLO STUDIO DI FUNZIONE** **Contenuti:** - Definizione e classificazione di funzioni reali a variabile reale - Dominio e segno di una funzione **UDA 2: LIMITI DI FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE** **Contenuti:** - Il concetto di limite di una funzione con interpretazione grafica - Definizione di continuità di una funzione - Limite finito quando x tende ad un valore finito e quando x tende ad un valore infinito - Limite infinito quando x tende ad un valore finito e quando x tende ad un valore infinito - Limite destro e limite sinistro - Limiti e asintoti verticali e orizzontali - La continuità - I limiti delle funzioni elementari (funzione potenza, funzione radice, funzione fratta) - Algebra dei limiti, forme indeterminate e aritmetizzazione parziale del simbolo di infinito - Limiti di funzioni polinomiali - Limiti di funzioni razionali fratte - Limiti di funzioni algebriche irrazionali. **UDA 3: DERIVATE** **Contenuti:** - Concetto di derivata, retta tangente a una curva - Derivata di una funzione in un punto - Continuità e derivabilità di una funzione - Funzione derivata e derivabilità - Derivate delle funzioni elementari - Algebra delle derivate - Derivate di funzioni composte - Classificazione e studio dei punti di non derivabilità, punti di massimo e di minimo relativi e assoluti, funzioni concave e convesse, punti di flesso - Criteri per l'analisi dei punti stazionari e dei punti di flesso **UDA 4: Lo studio di funzione**

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

	Contenuti: • Dominio della funzione • Punti di intersezione del grafico della funzione con gli assi cartesiani • Studio del segno della funzione • Asintoti della funzione • Significato della derivata prima e della derivata seconda nello studio di una funzione • Grafico probabile di una funzione
Metodologie	Lezione frontale, esercitazioni peer-to-peer e utilizzo di simulatori grafici per lo studio di funzione.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate **Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.**	Verifiche scritte con esercizi variabili in numero e difficoltà, orali integrativi per studenti BES.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI IRC

Disciplina	IRC
Docente	FRANCESCO BERLETTI
Ore settimanali	1
Libro di testo	NON PREVISTE
Competenze	Religiose, sociali, storiche, personali, culturali e alfabetico funzionali.
Conoscenze	I principali elementi della Sacra Scrittura, , i fondamenti della morale cristiana e il loro rapporto con le scelte personali, il dialogo tra fede e ragione , tra religione e cultura, i principi delle religioni non cristiane, questioni etiche attuali (bioetica, pace, giustizia, utanasia e dignità della persona).
Abilità	capacità di esprimere concetti astratti, capacità di utilizzare correttamente la terminologia religiosa, capacità di riflessione
Contenuti	Il messaggio cristiano, terminologia biblica, vivere relazioni mature e di rispetto interpersonale;capire, alla luce della relazione cristiana, l'importanza dell'onestà, dell'amicizia, della fraternità, dell'amore e del perdono.
Metodologie	Lezione frontale, dialogata, brainstorming, didattica inclusiva, didattica digitale.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate (Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.)	Valutazione attraverso il dialogo educativo.

MIUR UST VENETO BL TV VI VE VR PD RO

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA
DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

Disciplina	Lab. Servizi Enogastronomia – settore Cucina
Docente	Tirone Carmela (1°quadrimestre) Bianco Arianna (2°quadrimestre)
Ore settimanali	6
Libro di testo	Smart Chef -Tecnica e pratica di cucina "Secondo biennio" di HOEPLI
Competenze	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Applicare responsabilmente le disposizioni previste dalla corretta prassi igienica (per la persona e per il proprio posto di lavoro).
Conoscenze	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di banqueting/eventi. Corretta prassi igienica. Normativa HACCP. Gestione dei punti critici di produzione.
Abilità	Saper applicare il piano di controllo della produzione e servizio secondo lo standard HACCP. Realizzare la preparazione ed il servizio nel rispetto delle esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Sintetizzare la propria esperienza professionale, mettendo in luce i punti di forza e di debolezza emersi. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
Contenuti	**Unità 1. GLI ALIMENTI E LA QUALITÀ ALIMENTARE** • Gli alimenti: definizione • La classificazione nutrizionale degli alimenti • La classificazione merceologica degli alimenti • Gli alimenti dietetici **Unità 2. LA QUALITA' ALIMENTARE** • L'etichetta alimentare

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

- I marchi di tutela
- I marchi di tutela internazionali e italiani
- I marchi di tutela dei vini
- La tracciabilità alimentare di filiera
- La sicurezza alimentare
- Il piano di auto controllo HACCP
- L'attuazione del piano di auto controllo

Unità 3. I PRODOTTI ITTICI

- La classificazione dei prodotti ittici
- Il mercato del pesce
- Come riconoscere la freschezza del pesce
- La stagionalità dei prodotti ittici
- L'itticoltura o acquacoltura
- Metodi di cottura e lavorazione dei prodotti ittici

Unità 4. LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE

- Che cosa sono le allergie e le intolleranze
- Allergie ad alimenti di origine animale
- Allergie ad alimenti di origine vegetale
- La celiachia
- Il favismo

Contenuti programmati, ma non ancora effettuati:

- Approfondimento sul quadro di riferimento per la relazione e lo svolgimento della seconda prova scritta per l'esame di maturità
- Approfondimento sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Unità 5. Attività pratiche di laboratorio

- Preparazione degli impasti di panificazione
- Pasta per pizza, impasto di pane, panini e baguette
- Preparazione degli impasti e torte di pasticceria
- Pasta sfoglia, pasta brisèe, pasta frolla, pasta choux, pasta brioche
- Preparazione dei fondi e delle salse
- Preparazione delle creme
- Preparazione delle bagne e salse per dolci
- Preparazione di antipasti
- Preparazione dei primi piatti a base di pasta fresca e ripiena
- Preparazione dei secondi di carne
- Preparazione dei secondi di pesce
- Preparazione di dessert

Esercitazioni speciali
Buffet di Natale

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Metodologie	Il libro di testo è stato il supporto da cui partire per affrontare i contenuti della materia. Sono state fornite delle dispense con contenuti schematizzati con della sorta di linee guida per favorire l'apprendimento. Sono state impostate principalmente lezioni frontali, esercitazioni di gruppo pratiche in laboratorio e individuali.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate **Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.**	La verifica della qualità dell'apprendimento e del raggiungimento degli obiettivi formativi è stata realizzata attraverso la somministrazione di prove scritte strutturate e semi-strutturate sotto forma di domande aperte, brevi e circoscritte, esercitazioni pratiche, esposizioni orali attraverso power point e compiti di realtà.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI SALA

Disciplina	Lab. Servizi Enogastronomia – settore Sala e Vendita
Docente	Dario Valt
Ore settimanali	1 + 2 in compresenza con Lab. Servizi Enogastronomia – settore Cucina
Libro di testo	SALA /BAR SMART- HOEPLI
Competenze	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. Applicare responsabilmente le disposizioni previste dalla corretta prassi igienica (per la persona e per il proprio posto di lavoro).
Conoscenze	Strategie di comunicazione del prodotto. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Principi di fidelizzazione del cliente.
Abilità	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento. Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente.
Contenuti	**ili stili di servizio e rapporti organizzativi di lavoro tra sala e cucina** -Approfondimenti sui vari stili di servizio - all' italiana - all'inglese - alla francese diretto ed indiretto - alla russa (guéridon) - al buffet -Il banchetto : l'organizzazione e le disposizioni dei tavoli **Il menù à la carte** • la carte • la comande • le figure professionali di cucina e sala coinvolte e l'organizzazione del s rvizio. **UDA2: L'Organizzazione del servizio:** interdipendenza tra cucina e sala prove pratiche e simulazioni in laboratorio.

MIUR UST BL TV VI VE VR PD RO VENETO

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

UDA3: Enologia

La vite:

- ciclo biologico
- il grappolo e sue parti
- impianto, coltivazione sistemi di allevamento
- nozioni di agrimensura
- la vinificazione in bianco e rosso

UDA 4: I vini spumanti ed altre tipologie di vino

a spumantizzazione-
a Champagne
metodo Champenoise e metodo Classico
metodo Charmat
enni sull' enografia nazionale ed internazionale
ini D.O.C.G. del Veneto.

UDA 5: Il Sommelier ed il servizio del vino

- la figura del Sommelier
- le attrezzature
- la cantina di conservazione e del giorno
- le temperature di servizio dei vini
- la sequenza di servizio
- tecnica di stappatura delle bottiglie ed il servizio
- la decantazione ed il servizio. del vino

UDA 6: La degustazione organolettica-

aspetto visivo
aspetto olfattivo
approfondimenti sull'abbinamento cibo-vino
l' aspetto gusto olfattivo
Prove pratiche.

Esercitazioni speciali

- Buffet di Natale

UDA 8: Servizi particolari di sala

- La cucina di sala
- Il filetto alla tartara

UDA 9: Il Bar

- le figure professionali
- la macchina da bar e preparazioni di caffetteria
- le zone operative
- approfondimento sui principali distillati e liquori
- Il carrello dei digestivi. (Allestimento e servizio.)
- le principali attrezzature del barman ; la tecnica di miscelazione
- Il drink cost ed il calcolo del grado alcolico e dei grammi di alcol delle bevande.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

Metodologie	Lezioni frontali, esercitazione di laboratorio per gruppi, applicazione pratica di quanto appreso dal punto di vista nozionistico.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate (Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.)	Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, Presentazioni Power Point.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Disciplina	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Docente	Vania Vigolo
Ore settimanali	5
Libro di testo	Alimentazione oggi. Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita. Silvano Rodato
Competenze	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
Conoscenze	Principi nutritivi: classificazione, struttura, funzioni e fabbisogni; Metabolismo e bilancio energetico; Linee guida per una sana alimentazione e LARN; Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche (età e stile di vita); Alimentazione nelle principali condizioni patologiche; Allergie, intolleranze e disturbi del comportamento alimentare; Qualità degli alimenti, filiera agroalimentare e sostenibilità; Nuovi prodotti alimentari e innovazioni del settore.
Abilità	Analizzare i bisogni nutrizionali in relazione a età, stile di vita e stato di salute; Valutare lo stato nutrizionale utilizzando indicatori di base; Progettare menù equilibrati, anche personalizzati per specifiche esigenze fisiologiche o patologiche; Applicare linee guida nutrizionali e criteri di prevenzione; Selezionare e utilizzare alimenti in base a qualità, sostenibilità e valore nutrizionale; Interpretare etichette alimentari e informazioni nutrizionali; Adattare scelte alimentari in presenza di allergie, intolleranze o patologie; Valutare l'impatto delle tecniche di preparazione e conservazione sulla qualità nutrizionale; Integrare innovazione e nuovi prodotti nella progettazione gastronomica; Comunicare in modo corretto informazioni relative all'alimentazione e alla salute.
Contenuti	**UDA 1 - I principi nutritivi e le loro funzioni** I glucidi (monosaccaridi; disaccaridi; oligosaccaridi; polisaccaridi; fibra alimentare; funzioni dei glucidi; apporto di glucidi e indice glicemico; zucchero invertito; dolcificanti)

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

	I protidi (amminoacidi; proteine e amminoacidi essenziali; classificazione delle proteine; complementarietà proteica; struttura delle proteine; enzimi; specificità e attività enzimatica; denaturazione delle proteine; conseguenze della denaturazione proteica; funzioni dei protidi; apporto di protidi). I lipidi (gli acidi grassi; gli acidi grassi essenziali; i gliceridi; caratteristiche chimico-fisiche dei lipidi alimentari; il colesterolo; HDL, LDL; le funzioni dei lipidi; l'apporto dei lipidi). **UDA 2 - Metabolismo ed alimentazione equilibrata** Valutazione dello stato nutrizionale (determinazione della composizione corporea; altezza; circonferenze e peso corporeo; indice di massa corporea). Alimentazione equilibrata e linee guida alimentari (apporti nutrizionali di riferimento secondo i LARN; le nuove linee guida per una sana alimentazione). **UDA 3 - Alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e tipologie dietetiche** Dieta equilibrata nelle varie fasce d'età (alimentazione in gravidanza; alimentazione della nutrice; alimentazione nell'età evolutiva; alimentazione nella prima infanzia: allattamento e svezzamento; alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare; alimentazione nell'adolescenza; dieta di mantenimento nell'età adulta; alimentazione nella terza età). Dieta nello sport (alimentazione dello sportivo; sport e radicali liberi). **UDA 4 - Dieta in particolari condizioni patologiche** Obesità e sindrome metabolica (stima e classificazione dell'obesità; malattie correlate all'obesità; indicazioni dietetiche) Malattie cardiovascolari (dislipidemie; aterosclerosi; ipertensione; indicazioni dietetiche). Diabete (tipo 1; tipo 2; gestazionale; complicanze croniche; indice e carico glicemico; indicazioni dietetiche) Alimentazione e tumori (tumore: formazione e propagazione; fattori cancerogeni e anticancerogeni; le 12 regole del nuovo codice europeo contro il cancro; la regola dei 5 colori della frutta e della verdura). Disturbi del comportamento alimentare (anoressia e bulimia nervosa; approccio terapeutico). Allergie e intolleranze alimentari (reazioni avverse agli alimenti; allergie: un problema mondiale; intolleranze al lattosio; favismo; fenilchetonuria; celiachia; ruolo degli OSA). **UDA 5 - Nuovi prodotti agroalimentari**

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	Filiera agroalimentare e problematiche ambientali. Nuovi prodotti alimentari (Alimenti alleggeriti; Alimenti arricchiti o fortificati; Alimenti funzionali; novel food; OGM). Qualità degli alimenti (Qualità alimentare; Marchi legati alla qualità d'origine e tecniche produttive).
Metodologie	Lezioni frontali e dialogate, lavoro individuale, in coppia e in piccoli gruppi, uscite tecniche, visione video, ricerca personale.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate (Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.)	Verifiche scritte, verifiche orali, simulazione prova scritta esame di maturità, presentazioni Power Point.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Disciplina	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva
Docente	Gardini Simone
Ore settimanali	3 h
Libro di testo	Rascioni, Ferriello – Gestire le imprese ricettive UP (Enogastronomia, Sala e Vendita), Vol. 3, Tramontana.
Competenze	Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Conoscenze	Enti e organismi internazionali. Normativa comunitaria di settore. Tecniche di marketing turistico. Marketing pubblico, privato e integrato. Analisi interna ed esterna. Targeting, posizionamento e scelte strategiche. Leve di marketing. Tecniche e strumenti di web-marketing. Piano di marketing. Analisi dell'ambiente e scelte strategiche. Pianificazione e programmazione aziendale. Vantaggio competitivo. Controllo di gestione. Budget e tipologie di budget. Controllo budgetario e report. Business plan e suo contenuto. Economia del territorio.
Abilità	Identificare le caratteristiche del mercato turistico. Riconoscere gli elementi principali della normativa comunitaria di riferimento. Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato. Operare scelte di marketing strategico. Utilizzare le leve di marketing mix. Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali. Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing. Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale. Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa. Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno. Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese. Individuare le funzioni e gli elementi del budget. Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati. Redigere un business plan in situazioni operative semplificate.
Contenuti	**UDA 0 Principali concetti di diritto, economia turistica ed economia aziendale delle classi terza e quarta.** · Test d'ingresso ed analisi dei singoli punti **UDA 1 (Educazione civica) L'Unione Europea ed il cammino verso la sostenibilità.** · La storia del percorso di integrazione europea (dalla CECA all'UE) · I trattati più significativi · Gli organi dell'Unione · Il punto di vista economico vs. il punto di vista politico · La storia della moneta e della finanza. Dal baratto alla moneta, il valore intrinseco, il signoraggio, la moneta bancaria ed il signoraggio bancario, il gold standard prima e dopo Bretton Woods, non convertibilità del dollaro e moneta fiat · La BCE · Il Patto di Stabilità ed i parametri di convergenza · Le ricadute sulla Legge di Bilancio e sulla Legge Finanziaria · Il PIL, il deficit e il debito pubblico

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

- La legislazione europea: Regolamenti e Direttive
- La sostenibilità: economica, ambientale, politica

UDA 2 Il Bilancio e gli Stakeholder

- Le macrovoci del Bilancio civilistico (SP e CE)
- La riclassificazione del Bilancio per esigenze informative
- L'incidenza di/su ogni categoria di stakeholder
- Proprietari (azionisti), finanziatori, lavoratori, fornitori, clienti, concorrenti, Stato e comunità

UDA 3 Il Marketing

- Orientamenti classici manageriali (alla produzione, alle vendite, al prodotto) ed orientamento al marketing
- Le fasi del marketing: strategico ed operativo
- Il marketing turistico: pubblico, privato ed integrato
- Il Destination management ed il marketing territoriale
- Il Marketing Strategico:
  - Fonti informative per le decisioni manageriali: interne (contabili ed extra-contabili); esterne (pubbliche, associazioni di categoria, istituti di ricerca)
  - Le ricerche di mercato (quantitative e qualitative), costi delle varie tipologie, campione statistico
  - PEST e SWOT
  - Analisi interna (con modello della catena del valore di Porter)
  - Analisi esterna (domanda: qualità, soddisfazione, fidelizzazione, passaparola; concorrenza: market share e fair share)
  - Segmentazione: macrosegmentazione (ASA e modello di Abell), crescita aziendale (modello di Ansoff), microsegmentazione (criteri e requisiti per discriminare i segmenti)
  - Targeting: marketing indifferenziato, differenziato e concentrato
  - Posizionamento: basi di posizionamento e mappe
- Il Marketing Operativo – *da concludere nella prima decade di maggio* –
  - Le leve del marketing-mix (4Ps)
  - Il Prodotto
  - La Promozione – *già svolta parte consistente in potenziamento con lingua tedesca*
  - La Distribuzione
  - Il Prezzo

UDA 4 Strategia, Pianificazione e Programmazione – *da metà maggio al termine delle lezioni* –

- Le fondamenta del pensiero strategico
- Il Business Plan: parte descrittiva e parte quantitativa
- Vision e mission
- La traduzione in obiettivi strategici
- Dalla pianificazione alla programmazione
- Il Budget
- L'analisi degli scostamenti

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

	· La ruota di Deming (PDCA)
Metodologie	Anche all'interno della stessa lezione si sono seguite svariate metodologie didattiche: dai momenti più tradizionalmente frontali si è sempre passati a forme di lezione più dialogata, fino a veri e propri debate data l'attualità ed il taglio prettamente civico delle tematiche affrontate. Si è fatto ampio ricorso alle lezioni LIM con materiali prevalentemente editoriali, per facilitare la coerenza dello studio, ma anche presentazioni realizzate dal docente sia di approfondimento che di sintesi, in base alle esigenze e alle risposte della classe. Laboratori ed esercitazioni sono stati realizzati soprattutto nelle parti che più si prestavano all'esercizio computistico.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate **Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.**	La valutazione dei requisiti in ingresso si è svolta con l'utilizzo di test standard. Le successive valutazioni sono state ottenute privilegiando chiaramente l'aspetto della rielaborazione personale: nello scritto con domande aperte (con o senza vincoli di lunghezza) ed esercizi; mentre la parte orale con un voto sommativo sintetico per periodo risultante dall'interesse dimostrato verso la disciplina, dall'impegno, dalla partecipazione al dialogo didattico e dalla preparazione quotidiana sugli argomenti trattati nelle precedenti lezioni.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROGETTAZIONE PER UDA DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

Disciplina	Scienze Motorie e Sportive
Docente	Andrich Manuel
Ore settimanali	2
Libro di testo	Non presente
Competenze	• Svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti ed esprimere le azioni attraverso la gestualità • Saper riconoscere ed esprimere in modo corretto le proprie tensioni emotive • Utilizzare gli stimoli percettivi per realizzare in modo idoneo ed efficace l'azione motoria richiesta • Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti • Praticare in modo corretto ed essenziale i principali giochi sportivi e sport individuali • Applicare le norme di un corretto comportamento sportivo in ambito scolastico (fair play)
Conoscenze	• Conoscere il proprio corpo, la sua funzionalità e le capacità condizionali; • Riconoscere la differenza tra movimento funzionale ed espressivo • Conoscere il proprio corpo e la sua propria condizione fisica, le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso • Conoscere i principi fondamentali di prevenzione ed attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti • Conoscere il proprio corpo e la propria condizione fisica, le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni e del primo soccorso
Abilità	• Saper svolgere attività motorie adeguandosi ai diversi contesti. • Utilizzare gli stimoli percettivi per modificare rapidamente le proprie azioni motorie. • Saper realizzare in modo idoneo l'azione motoria richiesta. • Conoscere complessivamente e praticare in modo corretto ed essenziale alcuni giochi sportivi • Riconoscere il ruolo sociale dello sport • Saper utilizzare mezzi e strumenti idonei a praticare attività in relazione all'ambiente.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Contenuti	UNITA' 1: L'alunno e la pratica sportiva Esercitazioni individuali e di gruppo per il consolidamento delle abilità motorie Attività motoria all'aria aperta Introduzione alle metodologie di allenamento di forza e resistenza UNITA' 2: Sport, regolamenti e fair play Conoscenza dei regolamenti dei principali sport di squadra Consolidamento dei fondamentali dei principali sport individuali e di squadra Esercitazioni in piccolo gruppo e simulazione di situazioni di gioco Tecnica individuale e tattica di squadra UNITA' 3: Salute, benessere, sicurezza e prevenzione Norme di igiene e sicurezza in palestra Nozioni di primo soccorso
Metodologie	Le attività proposte sono state quasi esclusivamente di natura pratica. La spiegazione frontale è stata utilizzata solo in fase di introduzione dei concetti fondamentali mentre hanno avuto più spazio le metodologie centrate sull'alunno quali problem solving, scoperta guidata e peer-to-peer. E' stato privilegiato il lavoro in coppia o in piccolo gruppo per favorire la socialità e la collaborazione.
Tipologie delle prove di verifica utilizzate **Prove scritte, verifiche orali, test, prove di laboratorio, ecc.**	La prestazione motoria appartiene alla categoria delle prestazioni complesse, categoria per la quale è difficile definire costantemente criteri oggettivi di valutazione. Ciò premesso, il criterio di verifica del livello raggiunto maggiormente utilizzato, per quanto riguarda la valutazione pratica, è stato l'osservazione diretta e continua degli allievi durante le lezioni, sfruttando il fatto che l'attività motoria ha un processo di apprendimento sempre manifesto nelle sue risposte. Infatti l'osservazione attenta degli allievi ha permesso al docente di cogliere, in un processo continuo di fasi applicative, elementi utili per le valutazioni. Nella valutazione sommativa si è tenuto conto del livello iniziale e dei miglioramenti conseguiti, delle abilità motorie e delle qualità atletiche e del contributo personale in termini di partecipazione, nonché della disponibilità al dialogo educativo, dell'interesse e dell'impegno dimostrato

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

UDA MULTIDISCIPLINARI

Sezioni	Note Compilazione
1. Titolo UdA	• **Auguri in Tavola: Dalla Progettazione alla Realizzazione di un Buffet Professionale di Natale**
2. Contestualizzare il percorso	• L'UdA si inserisce nel **quinto anno** del percorso di studi enogastronomico, mirando a consolidare, integrare e applicare le competenze professionali acquisite nel triennio. L'attività pratica del rinfresco di Natale offre agli studenti l'opportunità di simulare un'autentica commessa di lavoro, affrontando in modo sinergico tutti gli aspetti della filiera: **dall'approvvigionamento alla preparazione, dal servizio alla gestione degli aspetti normativi e nutrizionali.** L'obiettivo è preparare gli studenti all'Esame di Stato e al futuro ingresso nel mondo del lavoro, enfatizzando la professionalità, l'igiene, la sicurezza alimentare e la valorizzazione del prodotto.
3. Destinatari	• *Classe **5E** (Indirizzo Enogastronomia - Settore Cucina e Sala/Bar).*
4. Monte ore complessivo	• *Si stima un monte ore complessivo di circa **25 ore**, distribuite tra:* • *Lezioni teoriche e preparatorie (analisi norme, calcoli nutrizionali, microlingua): 5 ore* • *Progettazione e acquisti (DTA): 3 ore* • *Laboratorio di cucina (preparazione, trattamenti termici, abbattimento): 10 ore* • *Laboratorio di Sala/Bar (allestimento, servizio, degustazione): 5 ore* • *Esecuzione del rinfresco e debriefing: 2 ore*
5. Situazione/problema/tema di riferimento dell'UdA	• *La realizzazione di un rinfresco a buffet di Natale (Auguri) per un pubblico specifico (Dirigente Scolastico, collaboratori del Dirigente e Docenti) che sia in grado di **rispettare i massimi standard igienico-sanitari (HACCP), valorizzare l'offerta enogastronomica territoriale e internazionale (Spekulatius), gestire le problematiche legate agli allergeni e garantire l'efficienza logistica ed economica dell'evento.***
6. Prodotto/Prodotti da realizzare	• *Il prodotto finale è l'**evento rinfresco a buffet** stesso, che include:* • *Un menù completo e bilanciato (pasticceria, panetteria, piatti a base di carne e pesce/ittici).* • *Prodotti di alta pasticceria (es. Spekulatius, Torta Sacher, Torta caprese, Torta Linzer).*

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	• *Bevande e servizio in sala (vini, prosecco, bevande analcoliche).* • *La documentazione tecnica (schede ricette, analisi allergeni, calcolo nutrizionale, piano acquisti).*
7. Competenze "target " • **Risultati di apprendimento delle due Aree (**Utilizzare la numerazione in riferimento ai risultati dell'allegato 1, del DM 92/2018) • **Traguardi intermedi dei risultati degli apprendimenti del biennio** (Utilizzare la numerazione in riferimento alle competenze dell'allegato 2 E, DM 92/2018)	• **Area A (Tecnico-Professionali) A2** - Gestire il processo di approvvigionamento, stoccaggio e conservazione dei prodotti alimentari. **A4** - Eseguire le diverse fasi di preparazione e cottura di alimenti e bevande, applicando corrette tecniche. **A6** - Applicare e implementare le norme di igiene, sicurezza alimentare e ambientale. **B2.E** - Acquisire conoscenze sulle tecniche di preparazione di base (tagli, cotture semplici). **Area B (Culturale e Linguistica)B1** - Comunicare in almeno due lingue straniere (inglese e tedesco) utilizzando la microlingua professionale. **B2** - Utilizzare strumenti tecnologici e software specifici per la gestione.**B2.E** - Sapersi orientare nell'uso della microlingua di settore.**Area Comune(Trasversali)** Risolvere problemi, lavorare in team, assumere responsabilità.**(Trasversali)** Esercitare autonomia e responsabilità nell'organizzazione del proprio lavoro.
8. Assi culturali	• **Asse Linguistico:** Uso della microlingua tedesca per la descrizione dei prodotti. • **Asse Scientifico/Tecnologico:** Applicazione dei principi di chimica e fisica (trattamenti termici, abbattimento, cottura), calcolo nutrizionale e igiene alimentare. • **Asse Storico/Sociale:** Valorizzazione della tradizione enogastronomica (Spekulatius, vini a marchio).
9. Saperi essenziali	• **Cucina:** Tecniche di cottura avanzate (CBT, vapore, forno, frittura), trattamenti termici (pastorizzazione), abbattimento rapido (positivo e negativo), preparazione di basi di pasticceria, panetteria, lavorazione di carni e prodotti ittici (molluschi e crostacei). • **Scienza e Cultura dell'Alimentazione:** Legislazione su allergeni (Reg. UE 1169/2011), calcolo del valore nutrizionale, principi di conservazione degli alimenti. • **DTA:** Procedure di approvvigionamento, preventivi di spesa, gestione del magazzino. • **Sala/Bar:** Tecniche di allestimento e servizio a buffet, *mise en place* professionale, tecniche di degustazione e *sommellerie* (vini e prosecco). • **Tedesco:** Microlingua specifica per la descrizione dei prodotti e il servizio.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

10. Insegnamenti coinvolti	• Laboratorio di Servizi Enogastronomici (Settore Cucina) • Laboratorio di Servizi Enogastronomici (Settore Sala e Vendita) • Scienza e Cultura dell'Alimentazione • Diritto e Tecniche Amministrative (DTA) • Lingua Straniera (Tedesco)
11. Attività di accompagnamento dei docenti	• **Docente Cucina (Coordinatore):** Supervisione e dimostrazione delle tecniche avanzate (CBT, abbattimento, pastorizzazione). Monitoraggio del rispetto delle norme igieniche e della *mise en place* in cucina. • **Docente Sala/Bar:** Guida nell'allestimento della sala, simulazione dello stile di servizio professionale, sessione di assaggio guidato di vini/prosecco, supervisione del servizio. • **Docente SCA:** Lezione frontale/laboratoriale sulla corretta etichettatura degli allergeni e sul calcolo nutrizionale dei piatti proposti. • **Docente DTA:** Assistenza nella stesura del piano acquisti, nella ricerca dei fornitori e nella gestione del budget. • **Docente Tedesco:** Supporto nell'elaborazione di schede descrittive bilingue e nella simulazione di interazioni professionali in microlingua.
12. Attività degli studenti	• **Fase 1 (Progettazione):** Analisi del budget e della *target audience*. Sviluppo del menù. Calcolo nutrizionale e individuazione degli allergeni per ogni ricetta. Piano di approvvigionamento. • **Fase 2 (Preparazione - Cucina):** Mappatura delle postazioni di lavoro. Esecuzione delle preparazioni con diverse tecniche di cottura (CBT, frittura, ecc.). Esecuzione dei trattamenti termici e dell'abbattimento. Realizzazione dei dolci tipici tedeschi (Spekulatius). • **Fase 3 (Preparazione - Sala/Bar):** Scelta dello stile di servizio e della tipologia di allestimento. *Mise en place* della sala e del buffet. Preparazione delle bevande. Studio e assaggio delle bevande alcoliche. • **Fase 4 (Esecuzione):** Gestione del flusso di servizio (pass/sala), comunicazione professionale con gli "ospiti" anche in lingua tedesca. • **Fase 5 (Valutazione):** *Debriefing* di fine attività, analisi dei risultati, autovalutazione del lavoro di squadra e della qualità del prodotto finale.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

13. Strumenti, mezzi e materiali	• **Cucina:** Abbattitore, roner per CBT, forni convenzionali e a vapore, friggitrici, attrezzature standard di pasticceria/panetteria, strumenti per l'analisi HACCP (termometri). • **Sala/Bar:** *Mise en place* (piatti, posate, bicchieri da vino/prosecco) e varie attrezzature da bar. • **Didattici:** Schede ricette e tecniche, normative vigenti (Allergeni), software per il calcolo nutrizionale e la gestione degli ordini. • **Materie Prime:** Prodotti ittici (molluschi e crostacei), carni, farine, ingredienti per pasticceria, selezione di vini a marchio e prosecco.
14. Ambienti di apprendimento	• **Laboratorio di Cucina:** Preparazione, cotture, trattamenti termici. • **Laboratorio di Sala/Bar:** Allestimento, servizio, degustazione.
15. Prodotti /realizzazioni in esito	• Il **rinfresco a buffet** realizzato (evidenza pratica). • Il **Menù** finale con l'indicazione degli allergeni (documento). • Il **Piano di Approvvigionamento** e il rendiconto economico (documento DTA). • La **Scheda tecnica degli Spekulatius** in lingua tedesca (documento di lingua). • La **Relazione finale** dell'UdA da parte degli studenti (documento riepilogativo).
16. Valutazione	• La valutazione sarà **formativa** e **sommativa**, basata su: • **Osservazione in itinere:** Adeguatezza nell'applicazione delle tecniche di laboratorio (cotture, trattamenti termici, igiene). Efficacia del servizio in sala e interazione con il pubblico. (Osservazione del docente di Cucina e Sala). • **Verifica delle competenze trasversali:** Capacità di *team-working*, problem solving, rispetto dei tempi e gestione dello stress. (Griglia di osservazione). • **Valutazione dei prodotti documentali:** Correttezza del calcolo nutrizionale e della gestione degli allergeni (SCA). Efficacia del piano acquisti (DTA). Correttezza della microlingua tedesca. (Verifiche specifiche). • **Valutazione del prodotto finale:** Qualità organolettica e *plating* dei piatti, eleganza e funzionalità dell'allestimento.
17. Certificazione dei "risultati di apprendimento"	• I risultati di apprendimento conseguiti, in particolare quelli relativi alle Aree A e B, saranno **certificati** tramite l'inserimento nel **Documento del 15 Maggio** e nel **Curriculum dello Studente** come evidenza

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	delle competenze professionali maturate, in vista dell'Esame di Stato e dell'ingresso nel mondo del lavoro (in riferimento al DM 92/2018).
18. Obbligo di istruzione.	• L'UdA, pur essendo destinata al quinto anno, consolida e applica le conoscenze fondamentali e le competenze di base acquisite nell'assolvimento dell'obbligo di istruzione, in particolare per gli assi culturale, scientifico e linguistico, dimostrando la loro **funzionalità operativa** nel contesto professionale.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PARTE TERZA - ALLEGATI

SIMULAZIONE DEL COLLOQUIO

Il Consiglio di Classe nella seduta del 12/05/2026 ha stabilito come data per la simulazione del Colloquio d'Esame il giorno 23/05/ 2026 dalle ore 8.50 alle ore 10.50 .

I membri del CdC raccoglieranno, condivideranno e selezioneranno il materiale dedicato alla simulazione del colloquio, depositato in un'apposita cartellina in drive.

Il Consiglio di Classe, al termine della simulazione inviterà l'intera classe a riflettere e dibattere in modo critico riguardo la simulazione appena svolta, cercando di trarre delle "linee guida" riguardo una migliore gestione, non solo disciplinare ma anche emotiva, del colloquio.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato	0.50-1	

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

settore (eventualmente anche in lingua straniera)	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale.	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti	3-3.50	

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	

Grado di

Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto	0.50-1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri	5	
Punteggio totale della prova				

maturazione personale

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Simulazione Prima Prova

La simulazione della prima prova d'esame, in contemporanea per tutte le classi della sede di Agordo e Falcade è avvenuta il giorno 01 Aprile 2026.

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA DELL'ESAME DI STATO

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da ***L'Allegria, Il Porto Sepolto.***

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento
io l'ho vissuto
un'altra volta
in un'epoca fonda
fuori di me

Sono lontano colla mia memoria
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno
di care cose consuete
sorpreso
e raddolcito

Rincorro le nuvole
che si sciolgono dolcemente
cogli occhi attenti
e mi rammento
di qualche amico
morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura
atterrita
sbarra gli occhi
e accoglie
gocciole di stelle
e la pianura muta

E si sente
riavere

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROPOSTA A2

Italo Svevo, *Prefazione*, da *La coscienza di Zeno*, 1923
Edizione: I. Svevo, *Romanzi. Parte seconda*, Milano 1969, p. 599.

Io sono il dottore di cui in questa novella si parla talvolta con parole poco lusinghiere. Chi di psico-analisi s'intende, sa dove piazzare l'antipatia che il paziente mi dedica.

Di psico-analisi non parlerò perché qui entro se ne parla già a sufficienza. Debbo scusarmi di aver indotto il mio paziente a scrivere la sua autobiografia; gli studiosi di psico-analisi arricceranno il naso a tanta novità. Ma egli era vecchio ed io sperai che in tale rievocazione il suo passato si rinverdisse, che l'autobiografia fosse un buon preludio alla psico-analisi. Oggi ancora la mia idea mi pare buona perché mi ha dato dei risultati insperati, che sarebbero stati maggiori se il malato sul più bello non si fosse sottratto alla cura truffandomi del frutto della mia lunga paziente analisi di queste memorie.

Le pubblico per vendetta e spero gli dispiaccia. Sappia però ch'io sono pronto di dividere con lui i lauti onorarii che ricaverò da questa pubblicazione a patto egli riprenda la cura. Sembrava tanto curioso di se stesso! Se sapesse quante sorprese potrebbero risultargli dal commento delle tante verità e bugie ch'egli ha qui accumulate!...

Dottor S.

Italo Svevo, pseudonimo di Aron Hector Schmitz (Trieste, 1861 – Motta di Livenza, Treviso, 1928), fece studi commerciali e si impiegò presto in una banca. Nel 1892 pubblicò il suo primo romanzo, *Una vita*. Risale al 1898 la pubblicazione del secondo romanzo, *Senilità*. Nel 1899 Svevo entrò nella azienda del suocero. Nel 1923 pubblicò il romanzo *La coscienza di Zeno*. Uscirono postumi altri scritti (racconti, commedie, scritti autobiografici, ecc.). Svevo si formò sui classici delle letterature europee. Aperto al pensiero filosofico e scientifico, utilizzò la conoscenza delle teorie freudiane nella elaborazione del suo terzo romanzo.

1. **Comprensione del testo**
   Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo del testo in non più di dieci righe.

2. **Analisi del testo**
   - 2.1 Quali personaggi entrano in gioco in questo testo? E con quali ruoli?
   - 2.2 Quali informazioni circa il paziente si desumono dal testo?
   - 2.3 Quale immagine si ricava del Dottor S.?
   - 2.4 Il Dottor S. ha indotto il paziente a scrivere la sua autobiografia. Perché?
   - 2.5 Rifletti sulle diverse denominazioni del romanzo: "novella" (r. 1), "autobiografia" (r. 4), "memorie" (r. 9).
   - 2.6 Esponi le tue osservazioni in un commento personale di sufficiente ampiezza.

3. **Interpretazione complessiva ed approfondimenti**
   Proponi una tua interpretazione complessiva del brano e approfondiscila con opportuni collegamenti al romanzo nella sua interezza o ad altri testi di Svevo. In alternativa, prendendo spunto dal testo proposto, delinea alcuni aspetti dei rapporti tra letteratura e psicoanalisi, facendo riferimento ad opere che hai letto e studiato.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

PRIMA PROVA TIPOLOGIA B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

Ambito sociale

PROPOSTA B1

Antonio Gramsci

La città futura

Antonio Gramsci (1891-1937), uno dei pensatori più originali e autorevoli del XXsecolo, in questo brano tratto dalla Città futura, numero unico uscito l'11 febbraio1917, affronta il tema dell'indifferenza intesa come rifiuto dell'impegno e mancanzadi partecipazione alla vita comunitaria.

Odio gli indifferenti. Credo che vivere voglia dire essere partigiani. Chi vive veramentenon può non essere cittadino e partigiano. L'indifferenza è abulia, è parassitismo,è vigliaccheria, non è vita. Perciò odio gli indifferenti.

L'indifferenza è il peso morto della storia. L'indifferenza opera potentemente nellastoria. Opera passivamente, ma opera. È la fatalità; è ciò su cui non si può contare;è ciò che sconvolge i programmi, che rovescia i piani meglio costruiti; è la materiabruta che strozza l'intelligenza. Ciò che succede, il male che si abbatte su tutti,avviene perché la massa degli uomini abdica alla sua volontà, lascia promulgare leleggi che solo la rivolta potrà abrogare, lascia salire al potere uomini che poi soloun ammutinamento potrà rovesciare. Tra l'assenteismo e l'indifferenza poche mani,non sorvegliate da alcun controllo, tessono la tela della vita collettiva, e la massaignora, perché non se ne preoccupa; e allora sembra sia la fatalità a travolgere tuttoe tutti, sembra che la storia non sia altro che un enorme fenomeno naturale, un'eruzione,un terremoto del quale rimangono vittime tutti, chi ha voluto e chi non havoluto, chi sapeva e chi non sapeva, chi era stato attivo e chi indifferente. Alcunipiagnucolano pietosamente, altri bestemmiano oscenamente, ma nessuno o pochisi domandano: se avessi fatto anch'io il mio dovere, se avessi cercato di far valere lamia volontà, sarebbe successo ciò che è successo?

Odio gli indifferenti anche per questo: perché mi dà fastidio il loro piagnisteo daeterni innocenti. Chiedo conto a ognuno di loro del come ha svolto il compito chela vita gli ha posto e gli pone quotidianamente, di ciò che ha fatto e specialmentedi ciò che non ha fatto. E sento di poter essere inesorabile, di non dover sprecarela mia pietà, di non dover spartire con loro le mie lacrime.

Sono partigiano, vivo, sento nelle coscienze della mia parte già pulsare l'attività dellacittà futura che la mia parte sta costruendo. E in essa la catena sociale non pesasu pochi, in essa ogni cosa che succede non è dovuta al caso, alla fatalità, ma è intelligenteopera dei cittadini. Non c'è in essa

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

nessuno che stia alla finestra a guardaremente i pochi si sacrificano, si svenano. Vivo, sono partigiano. Perciò odio chi non parteggia, odio gli indifferenti.

(A. Gramsci, *La città futura*, Aragno, Milano 2017)

Comprensione e analisi

1. Riassumi brevemente il contenuto del testo.

2. Individua almeno un caso in cui l'autore ricorre all'anafora e motivane l'uso.

3. Spiega i termini usati per connotare l'indifferenza: «abulia», «parassitismo», «vigliaccheria».

4. Quali accuse rivolge l'autore agli indifferenti?

5. Come immagina Gramsci la città futura?

Produzione

A partire dalle tue riflessioni in merito al testo che hai letto, esprimi la tua opinione sul tema:ogni cittadino ha sempre il dovere di prendere posizione dinanzi alle questioni politiche e socialiche interessano la collettività oppure ci sono casi in cui è lecito non schierarsi? Sostienile tue affermazioni facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze, e adducendoeventualmente alcuni esempi tratti dalla storia o dall'attualità.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Steven Sloman – Philip Fernbach,** *L'illusione della conoscenza,* (edizione italiana a cura di Paolo Legrenzi) Raffaello Cortina Editore, Milano, 2018, pp. 9-11.

«Tre soldati sedevano in un bunker circondati da mura di cemento spesse un metro, chiacchierando di casa. La conversazione rallentò e poi si arrestò. Le mura oscillarono e il pavimento tremò come una gelatina. 9000 metri sopra di loro, all'interno di un B-36, i membri dell'equipaggio tossivano e sputavano mentre il calore e il fumo riempivano la cabina e si scatenavano miriadi di luci e allarmi. Nel frattempo, 130 chilometri a est, l'equipaggio di un peschereccio giapponese, lo sfortunato (a dispetto del nome) Lucky Dragon Number Five (Daigo Fukuryu Maru), se ne stava immobile sul ponte, fissando con terrore e meraviglia l'orizzonte.
Era il 1° marzo del 1954 e si trovavano tutti in una parte remota dell'Oceano Pacifico quando assistettero alla più grande esplosione della storia dell'umanità: la conflagrazione di una bomba a fusione termonucleare soprannominata "Shrimp", nome in codice Castle Bravo. Tuttavia, qualcosa andò terribilmente storto. I militari, chiusi in un bunker nell'atollo di Bikini, vicino all'epicentro della conflagrazione, avevano assistito ad altre esplosioni nucleari in precedenza e si aspettavano che l'onda d'urto li investisse 45 secondi dopo l'esplosione. Invece, la terra tremò e questo non era stato previsto. L'equipaggio del B-36, in volo per una missione scientifica finalizzata a raccogliere campioni dalla nube radioattiva ed effettuare misure radiologiche, si sarebbe dovuto trovare ad un'altitudine di sicurezza, ciononostante l'aereo fu investito da un'ondata di calore.
Tutti questi militari furono fortunati in confronto all'equipaggio del Daigo Fukuryu Maru: due ore dopo l'esplosione, una nube radioattiva si spostò sopra la barca e le scorie piovvero sopra i pescatori per alcune ore. [...] La cosa più angosciante di tutte fu che, nel giro di qualche ora, la nube radioattiva passò sopra gli atolli abitati Rongelap e Utirik, colpendo le popolazioni locali. Le persone non furono più le stesse. Vennero evacuate tre giorni dopo in seguito a un avvelenamento acuto da radiazioni e temporaneamente trasferite in un'altra isola. Ritornarono sull'atollo tre anni dopo, ma furono evacuate di nuovo in seguito a un'impennata dei casi di tumore. I bambini ebbero la sorte peggiore; stanno ancora aspettando di tornare a casa.
La spiegazione di tutti questi orrori è che la forza dell'esplosione fu decisamente maggiore del previsto. [...]
L'errore fu dovuto alla mancata comprensione delle proprietà di uno dei principali componenti della bomba, un elemento chiamato litio-7. [...]

Questa storia illustra un paradosso fondamentale del genere umano: la mente umana è, allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta. Le persone sono capaci delle imprese più notevoli, di conquiste che sfidano gli dei. Siamo passati dalla scoperta del nucleo atomico nel 1911 ad armi nucleari da megatoni in poco più di quarant'anni. Abbiamo imparato a dominare il fuoco, creato istituzioni democratiche, camminato sulla luna […]. E tuttavia siamo capaci altresì delle più impressionanti dimostrazioni di arroganza e dissennatezza. Ognuno di noi va soggetto a errori, qualche volta a causa dell'irrazionalità, spesso per ignoranza. È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari (e le facciano poi esplodere anche se non sono del tutto consapevoli del loro funzionamento). È incredibile che abbiamo sviluppato sistemi di governo ed economie che garantiscono i comfort della vita moderna, benché la maggior parte di noi abbia solo una vaga idea di come questi sistemi funzionino. E malgrado ciò la società umana funziona incredibilmente bene, almeno quando non colpiamo con radiazioni le popolazioni indigene.
Com'è possibile che le persone riescano a impressionarci per la loro ingegnosità e contemporaneamente a deluderci per la loro ignoranza? Come siamo riusciti a padroneggiare così tante cose nonostante la nostra comprensione sia spesso limitata?»

Comprensione e analisi

1. Partendo dalla narrazione di un tragico episodio accaduto nel 1954, nel corso di esperimenti sugli effetti di esplosioni termonucleari svolti in un atollo dell'Oceano Pacifico, gli autori sviluppano una riflessione su quella che il titolo del libro definisce "l'illusione della conoscenza". Riassumi il contenuto della seconda parte del testo (righe 25-38), evidenziandone tesi e snodi argomentativi.
2. Per quale motivo, la mente umana è definita: «allo stesso tempo, geniale e patetica, brillante e stolta»? (righe 25-26)
3. Spiega il significato di questa affermazione contenuta nel testo: «È incredibile che gli esseri umani siano in grado di costruire bombe termonucleari; altrettanto incredibile è che gli esseri umani costruiscano effettivamente bombe termonucleari». (righe 30-32)

Produzione

Gli autori illustrano un paradosso dell'età contemporanea, che riguarda il rapporto tra la ricerca scientifica, le innovazioni tecnologiche e le concrete applicazioni di tali innovazioni.
Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi ed argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nel testo sulla base delle tue conoscenze, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»
Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro[1]. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*" "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*[2] e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (friendly) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Per quale motivo l'autore afferma '*il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna*'?
3. Secondo Luciano Floridi, '*il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione*'. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere '*sempre più onlife* e *nell'infosfera*'?

Produzione

L'autore afferma che '*l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente*'. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

---

1 Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.
2 Il vocabolario online Treccani definisce *l'onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea'): *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on* + *life*).

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.
Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.
Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]
Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.
La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

PROPOSTA C2

Tra sport e storia.

"Sono proprio orgoglioso: un mio caro amico, mio e di tutti quelli che seguono il ciclismo, ha vinto la corsa della vita, anche se è morto da un po'.
Il suo nome non sta più scritto soltanto negli albi d'oro del Giro d'Italia e del Tour de France, ma viene inciso direttamente nella pietra viva della storia, la storia più alta e più nobile degli uomini giusti. A Gerusalemme sono pronti a preparargli il posto con tutti i più sacri onori: la sua memoria brillerà come esempio, con il titolo di «Giusto tra le nazioni», nella lista santa dello Yad Vashem, il «mausoleo» della Shoah. Se ne parlava da anni, sembrava quasi che fosse finito tutto nella polverosa soffitta del tempo, ma finalmente il riconoscimento arriva, guarda caso proprio nelle giornate dei campionati mondiali lungo le strade della sua Firenze.
Questo mio amico, amico molto più e molto prima di tanta gente che ne ha amato il talento sportivo e la stoffa umana, è Gino Bartali. Per noi del Giro, Gino d'Italia. Come già tutti hanno letto nei libri e visto nelle fiction, il campione brontolone aveva un cuore grande e una fede profonda. Nell'autunno del 1943, non esitò un attimo a raccogliere l'invito del vescovo fiorentino Elia Della Costa. Il cardinale gli proponeva corse in bicicletta molto particolari e molto rischiose: doveva infilare nel telaio documenti falsi e consegnarli agli ebrei braccati dai fascisti, salvandoli dalla deportazione. Per più di un anno, Gino pedalò a grande ritmo tra Firenze e Assisi, abbinando ai suoi allenamenti la missione suprema. Gli ebrei dell'epoca ne hanno sempre parlato come di un angelo salvatore, pronto a dare senza chiedere niente. Tra una spola e l'altra, Bartali nascose pure nelle sue cantine una famiglia intera, padre, madre e due figli. Proprio uno di questi ragazzi d'allora, Giorgio Goldenberg, non ha mai smesso di raccontare negli anni, assieme ad altri ebrei salvati, il ruolo e la generosità di Gino. E nessuno dimentica che ad un certo punto, nel luglio del '44, sugli strani allenamenti puntò gli occhi il famigerato Mario Carità, fondatore del reparto speciale nella repubblica di Salò, anche se grazie al cielo l'aguzzino non ebbe poi tempo per approfondire le indagini.

Gino uscì dalla guerra sano e salvo, avviandosi a rianimare con Coppi i depressi umori degli italiani. I nostri padri e i nostri nonni amano raccontare che Gino salvò persino l'Italia dalla rivoluzione bolscevica[1], vincendo un memorabile Tour, ma questo forse è attribuirgli un merito vagamente leggendario, benché i suoi trionfi fossero realmente serviti a seminare un poco di serenità e di spirito patriottico nell'esasperato clima di allora.
Non sono ingigantite, non sono romanzate, sono tutte perfettamente vere le pedalate contro i razzisti, da grande gregario degli ebrei. Lui che parlava molto e di tutto, della questione parlava sempre a fatica. Ricorda il figlio Andrea, il vero curatore amorevole della grande memoria: «Io ho sempre saputo, papà però si raccomandava di non dire niente a nessuno, perché ripeteva sempre che il bene si fa ma non si dice, e sfruttare le disgrazie degli altri per farsi belli è da vigliacchi...».

[…] C'è chi dice che ne salvò cinquecento, chi seicento, chi mille. Sinceramente, il numero conta poco. Ne avesse salvato uno solo, non cambierebbe nulla: a meritare il grato riconoscimento è la sensibilità che portò un campione così famoso a rischiare la vita per gli ultimi della terra."

da un articolo di **Cristiano Gatti**, pubblicato da "Il Giornale" (24/09/2013)

[1] *La vittoria di Bartali al Tour de France nel 1948 avvenne in un momento di forti tensioni seguite all'attentato a Togliatti, segretario del PCI (Partito Comunista Italiano).*

Il giornalista Cristiano Gatti racconta di Gino Bartali, grande campione di ciclismo, la cui storia personale e sportiva si è incrociata, almeno due volte, con eventi storici importanti e drammatici.
Il campione ha ottenuto il titolo di "Giusto tra le Nazioni", grazie al suo coraggio che consentì, nel 1943, di salvare moltissimi ebrei, con la collaborazione del cardinale di Firenze.
Inoltre, una sua "mitica" vittoria al Tour de France del 1948 fu considerata da molti come uno dei fattori che contribuì a "calmare gli animi" dopo l'attentato a Togliatti. Quest'ultima affermazione è probabilmente non del tutto fondata, ma testimonia come lo sport abbia coinvolto in modo forte e profondo il popolo italiano, così come tutti i popoli del mondo. A conferma di ciò, molti regimi autoritari hanno spesso cercato di strumentalizzare le epiche imprese dei campioni per stimolare non solo il senso della patria, ma anche i nazionalismi.

A partire dal contenuto dell'articolo di Gatti e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti sul rapporto tra sport, storia e società. Puoi arricchire la tua riflessione con riferimenti a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Griglia di valutazione PRIMA PROVA PARTE GENERALE

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI
1/A Ideazione e, pianifica zione organizz azione del testo (max 10/60)	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati da una solida organizzazione del discorso	10
	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate, supportati da una solida organizzazione del discorso	9
	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate	8
	Il testo è ideato e pianificato e le varie parti sono tra loro ben organizzate	7
	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete	6
	Il testo presenta alcune incertezze nella ideazione e pianificazione con l'uso di strutture consuete	5
	Il testo presenta alcune incertezze nella ideazione e pianificazione con l'uso di strutture con qualche imprecisione	4
	Il testo presenta una scarsa ideazione e pianificazione con l'uso di strutture imprecise	3
	Il testo presenta una scarsa e non adeguata ideazione e pianificazione	2
	Il testo non denota ideazione e pianificazione	1
1/B Coesione e coerenza testuale (max 10/60)	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale	10
	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato e corretto da connettivi linguistici appropriati	9
	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo corretto da connettivi linguistici appropriati	8
	Le parti del testo sono disposte in sequenza, collegate da connettivi adeguati.	7
	Le parti del testo sono disposte in sequenza, collegate da connettivi	6

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	basilari.	
	Le parti del testo sono disposte in sequenza, collegate da connettivi non sempre adeguati	5
	Le parti del testo a tratti non sono sequenziali. I connettivi presentano qualche imprecisione.	4
	Le parti del testo non sono sempre sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	3
	Le parti del testo per lo più non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati.	2
	Le parti del testo non sono sequenziali. I connettivi non sono appropriati.	1
2/A Ricchezza e padronanza lessicale (max 10/60)	Linguaggio scelto, appropriato e chiaro con un lessico molto ampio e specifico	10
	Linguaggio appropriato e chiaro con un lessico ampio e specifico	9
	Linguaggio appropriato e chiaro con un lessico specifico	8
	Linguaggio abbastanza appropriato con un lessico adeguato	7
	Linguaggio abbastanza appropriato qualche imprecisione lessicale	6
	Linguaggio poco appropriato, ripetizione di termini	5
	Linguaggio poco appropriato, ripetizione di termini e qualche imprecisione	4
	Linguaggio inappropriato e imprecisioni lessicali	3
	Linguaggio inappropriato e diffuse imprecisioni lessicali	2
	Linguaggio inappropriato, gravi e diffuse imprecisioni lessicali	1
2/B Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto	L'ortografia è corretta, la punteggiatura efficace, la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto	10
	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi ben articolata	9
	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata	8
	L'ortografia e la punteggiatura risultano per lo più corrette e la sintassi articolata	7

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	L'ortografia e la punteggiatura risultano per lo più corrette e la sintassi è sufficientemente articolata	6

ed efficace della punteggiatura (max 10/60)	L'ortografia e la punteggiatura presentano errori e la sintassi non è sufficientemente articolata	5
	L'ortografia e la punteggiatura presentano gravi errori e la sintassi non è sufficientemente articolata	4
	L'ortografia, la punteggiatura e la sintassi presentano errori diffusi	3
	Gravi errori ortografici e sintattici e uso scorretto della punteggiatura	2
	Gravissimi errori ortografici e sintattici e uso scorretto della punteggiatura	1
3/A Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10/60)	Lo studente mostra di possedere numerose e approfondite conoscenze e ampi riferimenti culturali	10
	Lo studente mostra di possedere numerose e correlate conoscenze e ampi riferimenti culturali	9
	Lo studente mostra di possedere numerose conoscenze e ampi riferimenti culturali	8
	Lo studente mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	7
	Lo studente mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale	6
	Lo studente mostra di possedere alcune conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale	5
	Lo studente mostra di possedere poche conoscenze e riesce a fare esigui riferimenti culturali	4
	L'alunno mostra di possedere sparute conoscenze dell'argomento e riferimenti culturali non sono pertinenti	3
	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti	2
	L'alunno mostra di possedere una scarsa e parziale conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti	1
3/B Espressione di	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in rilievo un'elevata capacità critica dello studente	10

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it

blis00600e@pec.istruzione.it

giudizi critici e valutazi oni	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in rilievo un'ottima capacità critica dello studente	9
	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono	8

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

personali (max 10/60)	in rilievo una buona capacità critica dello studente	
	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità e una discreta capacità critica	7
	L'elaborato presenta una rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione	6
	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione	5
	L'elaborato presenta una scarsa rielaborazione sufficiente e contiene una semplice interpretazione	4
	L'elaborato difetta per lo più di rielaborazione e di interpretazione	3
	L'elaborato difetta quasi totalmente di rielaborazione e di interpretazione	2
	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	1

Griglia di valutazione PRIMA PROVA TIPOLOGIA A

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI
1 Rispetto dei vincoli posti nella consegn a (ad esempio indicazion i di massim a circa la lunghez za del testo - se presenti - e indIcazio ni circa la forma parafrasat	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza una corretta lettura ed una eccellente interpretazione delle consegne	10
	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza una corretta lettura e una ottima interpretazione delle consegne	9
	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza una corretta lettura ed una buona interpretazione delle consegne	8
	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza una corretta lettura ed interpretazione delle consegne	7
	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli	6
	Il testo rispetta in modo sufficiente tutti i vincoli dati	5
	Il testo rispetta in modo pressoché sufficiente quasi tutti i vincoli dati	4
	Il testo non rispetta completamente i vincoli posti dalla consegna	3
	Il testo rispetta in minima parte i vincoli posti dalla consegna	2
	Il testo non rispetta i vincoli posti dalle consegne	1

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

a o sintetica della rielaborazione) (max 10/40)		
INDICATORE	**DESCRITTORE**	**PUNTI**
2. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 10/40)	Ha analizzato ed interpretato in modo completo, pertinente, ricco e originale i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste	10
	Ha analizzato ed interpretato in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste	9
	Ha compreso in modo efficace il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali	8
	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali	7
	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera semplice, riuscendo a selezionare alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni	6
	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette degli errori nell'interpretarne solo alcuni	5
	Ha recepito il testo proposto in modo parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o pur avendone individuati alcuni non li interpreta correttamente	4
	Ha recepito il testo in modo inesatto, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali	3
	Non ha compreso il testo proposto, né i concetti chiave e le informazioni essenziali	2
	Non ha compreso completamente il testo proposto non riuscendo a riconoscere nessuno dei concetti chiave, né le informazioni essenziali	1
3. Puntualità	L'analisi lessicale, stilistica, metrico-retorica del testo risulta ricca e pertinente, appropriata ed approfondita sia per quanto concerne il	10

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10/40)	lessico, la sintassi e lo stile, sia per quanto riguarda l'aspetto metrico-ritmico	
	L'analisi lessicale, stilistica, metrico-retorica del testo risulta pertinente, appropriata ed approfondita sia per quanto concerne il lessico, la sintassi e lo stile	9
	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta completa ed adeguata	8
	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta completa ed adeguata solo in parte	7
	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo essenziale	6
	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo pressoché essenziale	5
	L'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto risulta parziale	4
	L'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto risulta errata in parte	3
	L'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto risulta totalmente errata	2
	Non è presente l'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto	1
4. Interpret azione corretta e articolata del testo (max 10/40)	L'argomento è trattato in modo ricco e personale, ed evidenzia le capacità critiche dello studente	10
	L'argomento è trattato in modo ricco e personale, ed evidenzia qualche apporto originale dello studente	9
	L'argomento è trattato in modo completo e presenta diverse significative considerazioni personali	8
	L'argomento è trattato in modo completo e presenta diverse considerazioni personali	7
	L'argomento è trattato in modo adeguato e presenta alcune considerazioni personali	6
	L'argomento è trattato in modo non del tutto adeguato e presenta poche considerazioni personali	5

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

S

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	L'argomento è trattato in modo limitato e mancano in parte le considerazioni personali	4
	L'argomento è trattato in modo alquanto limitato e mancano le considerazioni personali	3
	L'argomento viene trattato in modo assai limitato e non sono presenti considerazioni personali	2
	L'argomento non viene trattato per nulla	1

Griglia di valutazione PRIMA PROVA TIPOLOGIA B

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI
1. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (max 15/40)	L'alunno ha individuato con certezza la tesi espressa dall'autore e tutte le argomentazioni a sostegno della tesi.	15
	L'alunno ha individuato in modo convincente la tesi e la maggior parte delle argomentazioni a sostegno della tesi.	14
	L'alunno ha individuato in modo convincente la tesi e qualche argomentazione a sostegno della tesi.	13
	L'alunno ha individuato la tesi e qualche argomentazione a sostegno della tesi.	12
	L'alunno ha individuato la tesi e una argomentazione a sostegno della tesi.	11
	L'alunno ha saputo individuare la tesi parzialmente e non è riuscito a rintracciare tutte le argomentazioni a sostegno della tesi.	10
	L'alunno ha individuato la tesi parzialmente e non è riuscito a rintracciare le argomentazioni a sostegno della tesi	9
	L'alunno ha individuato la tesi parzialmente e le argomentazioni presenti nel testo con qualche imprecisione	8
	L'alunno ha individuato la tesi parzialmente e una argomentazione	7
	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo le ha individuate in modo parziale	6
	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo le ha individuate in modo limitato	5
	L'alunno non sa individuare la tesi e ha individuato solo una	4

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	argomentazione	
	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo le ha individuate in modo poco chiaro	3
	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo le ha individuate in modo errato	2
	L'alunno non sa individuare la tesi e non ha individuato le argomentazioni presenti nel testo	1
2. Capacit à di sostene re con coerenz a un percorso ragionati vo adoperan do connettivi pertinenti (max 15/40)	L'alunno sostiene un percorso ragionativo in modo molto approfondito ed originale ed utilizza in modo del tutto pertinente i connettivi	15
	L'alunno sostiene un percorso ragionativo in modo approfondito ed originale ed utilizza in modo del tutto pertinente i connettivi	14
	L'alunno sostiene un percorso ragionativo in modo molto approfondito ed utilizza in modo del tutto pertinente i connettivi	13
	L'alunno sostiene un percorso ragionativo articolato ed organico ed utilizza i connettivi in modo appropriato	12
	L'alunno sostiene un percorso ragionativo articolato ed organico ed utilizza i connettivi in modo per lo più appropriato	11
	L'alunno sostiene un percorso ragionativo organico ed utilizza i connettivi in modo per lo più appropriato	10
	L'alunno è in grado di sostenere con discreta coerenza un percorso ragionativo e utilizza qualche connettivo pertinente	9
	L'alunno è in grado di sostenere con sufficiente coerenza un percorso ragionativo e utilizza qualche connettivo pertinente	8
	L'alunno non è sempre in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo e utilizza qualche connettivo pertinente	7
	L'alunno non è sempre in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo o non utilizza connettivi pertinenti	6
	L'alunno non è sempre in grado di sostenere un percorso ragionativo e non utilizza connettivi pertinenti	5
	L'alunno non è in grado di sostenere un percorso ragionativo o non utilizza connettivi pertinenti	4
	L'alunno non formula la tesi correttamente e non usa i connettivi pertinenti	3
	L'alunno non è in grado di sostenere con coerenza un percorso	2

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

S

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	ragionativo e non utilizza connettivi pertinenti	
	L'alunno non è in grado di sostenere un percorso ragionativo e non utilizza connettivi pertinenti	1
3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10/40)	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e del tutto congrui	10
	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e per lo più congrui	9
	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti ed abbastanza congrui	8
	L'alunno utilizza pochi riferimenti culturali, ma corretti e congrui	7
	L'alunno utilizza riferimenti culturali abbastanza corretti, ma non del tutto congrui	6
	L'alunno utilizza pochi riferimenti culturali e con qualche incertezza, ma non del tutto congrui	5
	L'alunno utilizza riferimenti culturali a tratti scorretti e/o poco congrui	4
	L'alunno utilizza riferimenti culturali scorretti e/o non del tutto congrui	3
	L'alunno utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco congrui	2
	L'alunno non utilizza riferimenti culturali	1

Griglia di valutazione PRIMA PROVA TIPOLOGIA C

INDICATORE	DESCRITTORE	PUNTI
1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione (max 15/40)	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e molto coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	15
	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e compiutamente coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	14
	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	13
	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	12
	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e sufficientemente coerente nella formulazione dell'eventuale paragrafazione	11

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	Il testo risulta sufficientemente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	10
	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e per lo più coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	9
	Il testo risulta non pienamente pertinente rispetto alla traccia e non sempre coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	8
	Il testo risulta superficialmente pertinente rispetto alla traccia e parzialmente coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	7
	Il testo risulta superficialmente pertinente rispetto alla traccia e poco coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	6
	Il testo risulta parzialmente pertinente rispetto alla traccia e non coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	5
	Il testo poco pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la paragrafazione non risultano coerenti	4
	Il testo scarsamente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo complessivo e la paragrafazione sono alquanto incoerenti	3
	Il testo risulta altamente mancante della pertinenza rispetto alla traccia e per nulla coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	2
	Il testo risulta completamente privo di pertinenza rispetto alla traccia e di coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	1
2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 15/40)	L'esposizione risulta pienamente organica, molto articolata e completamente lineare	15
	L'esposizione risulta pienamente organica, articolata e del tutto lineare	14
	L'esposizione risulta del tutto organica, ben articolata e lineare	13
	L'esposizione si presenta abbastanza organica e lineare	12
	L'esposizione si presenta organica e sufficientemente lineare	11
	L'esposizione si presenta sufficientemente organica e lineare	10

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	L'esposizione presenta uno sviluppo pressoché sufficientemente ordinato e lineare	9

	L'esposizione risulta non sufficientemente ordinata e parzialmente articolata	8
	L'esposizione risulta superficialmente ordinata e non sempre articolata	7
	L'esposizione risulta superficialmente ordinata e poco lineare	6
	L'esposizione presenta uno sviluppo parzialmente ordinato e lineare	5
	L'esposizione risulta poco ordinata e non lineare	4
	L'esposizione risulta scarsamente organica e lineare	3
	L'esposizione risulta altamente disorganica	2
	L'esposizione risulta privo di organicità e linearità	1
3. Correttezza	L'alunno mostra di possedere ampie e approfondite conoscenze sull'argomento e utilizza riferimenti	10
e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10/40)	culturali sapientemente articolati	
	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento e utilizza riferimenti culturali del tutto articolati	9
	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento e utilizza riferimenti culturali ben articolati	8
	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento ed utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati	7
	L'alunno mostra di possedere conoscenze sufficientemente corrette in relazione all'argomento e utilizza riferimenti culturali	6
	L'alunno mostra di possedere conoscenze parzialmente corrette in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali, ma non del tutto articolati	5
	L'alunno mostra di possedere conoscenze superficiali in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali, ma in maniera non articolata	4
	L'alunno è in parte privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scarsamente articolati	3

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

	L'alunno è privo di conoscenze in relazione all'argomento ed utilizza riferimenti culturali scorretti	2
	L'alunno è totalmente privo di conoscenze in relazione all'argomento	1

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE
FOLLADOR - DE ROSSI
AGORDO - FALCADE
Scuola & Convitto

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI
Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU
Ministero dell'Istruzione e del Merito
Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

SIMULAZIONE SECONDA PROVA

Classe 5ª sez. E - Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera -

Articolazione Enogastronomia

26 Marzo 2026

IP17 -ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP17 - ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

DISCIPLINE: Scienze e Cultura dell'alimentazione, Lab. Enogastronomia - Cucina

TIPOLOGIA D- NUCLEO TEMATICO 1

Tipologia D
Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

Nucleo tematico 1
Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Alimentazione e salute nelle diverse fasi della vita

Documento introduttivo

I prodotti vegetali, per la loro ricchezza in fibra, sali minerali, vitamine e fitocomposti, risultano alimenti base per una dieta salutare. Ad esempio, i polifenoli contenuti negli alimenti di origine vegetale, come i carotenoidi e le vitamine C ed E, inattivano i radicali liberi e aiutano a prevenire l'ossidazione dei grassi nella parete dei vasi arteriosi, migliorando la loro funzionalità e abbassando la pressione arteriosa. Allo stesso tempo, la fibra alimentare gioca un effetto protettivo per la salute cardiovascolare: riducendo la risposta insulinica e riducendo i livelli totali di colesterolo LDL nonché rinforzando il sistema immunitario. L'agricoltura italiana offre una buona biodiversità dei prodotti agroalimentari e, ancora oggi, il patrimonio enogastronomico italiano si basa su ricette tipiche con ingredienti vegetali che rappresentano una grande eredità di tradizioni contadine povere, ma salutari. Una nota Fondazione italiana, che si occupa di ricerca scientifica in ambito alimentare, vuole organizzare un evento culturale che metta in luce le diverse esigenze nutrizionali nelle varie fasi della vita. Si tratta di una mostra fotografica per raccogliere fondi per borse di studio riservata a ricercatori nel campo della nutrizione. Durante tale evento è prevista

MIUR USR VENETO

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

una cena a tema per promuovere ricette tradizionali che insieme consentano di ottenere un menù bilanciato e idoneo per le varie fasce di età.

PRIMA PARTE

La candidata/Il candidato, dopo aver letto con attenzione la descrizione delle generalità inerenti al progetto e sulla base delle conoscenze e delle competenze tecnico-professionali acquisite durante il percorso di studi e le esperienze di FSL (Formazione Scuola-Lavoro), elabori una introduzione ad una scheda progettuale da presentare alla segreteria organizzativa della Fondazione per la realizzazione dell'evento, affrontando le seguenti tematiche:

- Spiegare perché le esigenze nutrizionali sono diverse nelle diverse fasi della vita;
- Descrivere le principali caratteristiche dello stile di vita, dei fabbisogni nutrizionali e delle principali raccomandazioni dietetiche dell'adolescenza e della terza età.
- Spiegare come includere efficacemente i prodotti locali della zona di provenienza della/del candidata/o dotati di riconoscimento di qualità (ad es. DOP, IGP, STG, biologico), e descriverne brevemente le caratteristiche.

SECONDA PARTE

Il candidato/la candidata scelga una fascia d'età tra adolescenza o terza età ed elabori una scheda progettuale da presentare alla Fondazione seguendo la scaletta proposta e argomentando le singole sezioni:

- Proporre un titolo efficace per la cena a tema, coerente con gli obiettivi dell'iniziativa;
- Proporre un menù completo comprendente la scelta tra 2 antipasti, 2 primi piatti, 2 secondi piatti con contorni e 2 dessert, seguendo tutte le regole tecniche di stesura e che tenga conto delle esigenze specifiche della fase d'età scelta;
- Elaborare la scheda ricetta di due pietanze a scelta del candidato/a fornendo anche la descrizione nutrizionale, con riferimento a macro e micronutrienti e alle loro funzioni;
- Descrivere l'organizzazione della brigata di cucina per la gestione di un servizio rivolto a 50 ospiti;
- Individuare strumenti e attrezzature necessari per la realizzazione della cena.

Durata della prova: 6 ore
È data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze svolte in contesti operativi, nel laboratorio del proprio istituto o anche extrascolastici (F.S.L., attività lavorative ecc.).
È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico (O.M. n. 205 Art. 17 comma 9).
È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.
È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.
Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna del tema.

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	1	
	II	Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	1.50	
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprende pienamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto	3.50 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di rilevare il problema	1 - 2	
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.50 - 4	
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.50 – 5	
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.5 – 6.5	
	V	Ha padronanza delle competenze tecnico-professionali con soluzioni e collegamenti efficaci e originali.	7 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1.50	
	III	Si esprime in modo complessivamente corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e sintattica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

ede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it
blis00600e@pec.istruzione.it

Falcade, 15 Maggio 2026

I Docenti del Consiglio di Classe A.S. 2025/2026

Cognome e nome	Disciplina	Firma
BERLETTI FRANCESCO	IRC, Educazione Civica	
SAVIOLI STELLA	Lingua e Letteratura Italiana, Educazione Civica	
GULLOTTA PIERPAOLO	Storia, Educazione Civica	
SANTACROCE DAVIDE	Matematica, Educazione Civica	
ANDRICH MANUEL	Scienze Motorie, Educazione Civica	
MOROSIN MARIA SIMONA	Lingua Inglese, Educazione Civica	
GUARRERA MARIA LENA CARMELA	Lingua Tedesca, Educazione Civica	
GARDINI SIMONE	Diritto e Tecniche Amministrative, Educazione Civica	
VIGOLO VANIA	Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Educazione civica	
VALT DARIO	Laboratorio Sala e Vendita, Educazione Civica	
TIRONE CARMELA (1°quadrimestre) BIANCO ARIANNA (2°quadrimestre) in sostituzione CARLI GIOVANNI	Laboratorio Cucina, Educazione Civica	
SENATORE GIANLUCA	Sostegno	

Il Dirigente Scolastico Claudio Magalini _____