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
Sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25
Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it

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

IIS "U. Follador - A. De Rossi"

Esame di Stato

Documento del Consiglio di Classe

Classe 5ª sez. E

Anno scolastico 2023-2024

Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Il Coordinatore di Classe

prof. Pierpaolo Gullotta

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

Sommario

Profilo dell'Istituto.... 4
Profilo in uscita dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità Alberghiera.... 5
Quadro orario settimanale.... 6
Configurazione della classe nel triennio.... 7
Profilo della classe.... 9
Metodologie didattiche attuate.... 11
Approccio all'inclusione.... 12
Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze.... 13
Modulo di orientamento formativo.... 14
Competenze chiave per l'apprendimento permanente.... 15
Percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l'orientamento.... 18
Predisposizione del Progetto Formativo Individuale.... 18
Interventi di supporto e recupero.... 19
Modalità di valutazione degli apprendimenti.... 19
Criteri di valutazione.... 20
Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento.... 22
Progetti e attività didattiche svolte (curricolari ed extracurricolari).... 23
Mappa UDA interdisciplinari.... 28
Visite - Viaggio di studio.... 28
Prove INVALSI.... 29
Educazione civica.... 29
Esame di Stato.... 32
Programmi disciplinari svolti.... 32
Lingua e Letteratura italiana.... 32
Storia.... 35
Lingua inglese.... 37
Lingua francese.... 40
Lingua tedesca.... 42
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva.... 46
Scienza e cultura dell'alimentazione.... 49
Lab. Servizi enogastronomia – settore Sala e Vendita.... 54

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

Lab. Servizi enogastronomia – settore Cucina..... 57
Matematica..... 61
Scienze motorie e sportive..... 64
Insegnamento della religione cattolica..... 65
Allegati..... 70
UDA interdisciplinari..... 70
Percorso per le competenze trasversali e l'orientamento..... 73
Simulazioni..... 77
Griglie di valutazione Prima e Seconda Prova..... 102
Deliberazione del Consiglio di classe..... 115

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

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 P.C.T.O. (ex-alternanza scuola-lavoro), 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, 4 laboratori (linguistico, multimediale, informatico, e learning), la sala video e sono ubicati anche la portineria, il centralino, gli uffici di segreteria dell'Istituto e 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,

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

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.

Profilo in uscita dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità Alberghiera

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 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;
- 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;
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- 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;
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative;

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

- 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;
- 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;
- 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;

Figura: Esperto in Enogastronomia

Diploma di Istruzione Professionale (quinquennale) - EQF 4	Diploma quinquennale di istruzione professionale
Indirizzo	Enogastronomia e ospitalita' 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

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

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

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)

Configurazione della classe nel triennio

	Alunni iscritti	**Alunni provenienti da altro Istituto**	**Alunni promossi ad agosto**	**Alunni trasferiti**
Terza a.s. 2021-2022	14	1	3	-
Quarta a.s. 2022-2023	13	-	3	-
Quinta a.s. 2023-2024	14	1	-	-

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

Composizione del Consiglio di Classe nel corso del triennio e continuità didattica

	a.s. 2021-2022 Classe 3° E	**a.s. 2022-2023 Classe 4° E**	**a.s. 2023-2024 Classe 5° E**
Lingua e Letteratura italiano - Storia	Sacchet Chiara	Gullotta Pierpaolo	Gullotta Pierpaolo
Matematica	Bellavia Guglielmo	Lanzarone Ignazio	Maci Massimo
Lingua inglese	Lufino Ludovica	Tuzzato Maria	Antonela Nako
Lingua francese	Scardanzan Annalisa	Scardanzan Annalisa	Iasparro Claudia
Lingua tedesca	Corona Antonella	Darman Sara	Guarrera Maria Lena
Sostegno	Scardanzan Annalisa Polito Cataldo	Fiabane Andrea, Zanon Paola, Lombardi Bruno, Cassarino Marco	Gobbi Mirko, Falco Ilaria
Insegnamento della religione cattolica	Berletti Francesco	Berletti Francesco	Berletti Francesco
Scienza e cultura dell'alimentazione	Danzi Rosanna	Danzi Rosanna	Danzi Rosanna
Lab. Servizi enog. settore Sala e Vendita	Valt Dario	Valt Dario	Valt Dario
Lab. Servizi enog. settore Cucina	Frena Paolo	Frena Paolo	Frena Paolo, Scardanzan Annalisa

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

Scienze motorie e sportive	Matten Sonia	Da Rold Carlotta	Andrich Manuel
Diritto e Tecniche Am. della Struttura ricettiva	Falco Ilaria	De Simone Concetta	De Simone Concetta

Profilo della classe

La classe 5ªE è composta da quattordici allievi: tredici studenti e una studentessa. Non tutti gli studenti risiedono nel distretto scolastico della scuola. Quattro allievi, provenienti da località diverse, usufruiscono del servizio convittuale e tre di loro praticano attività agonistica nello sci alpino. L'attuale conformazione della classe è costituita da una maggioranza di allievi che hanno condiviso l'intero percorso scolastico. Cinque allievi, nel corso del triennio, si sono inseriti nel gruppo classe: due ripetenti in 3E e uno in 4E, un ripetente e un allievo proveniente da altro Istituto in 5E. Nella classe sono presenti allievi con Bisogni Educativi Speciali, la cui documentazione sarà messa a disposizione della commissione in via riservata. Malgrado l'avvicendamento di numerosi docenti durante l'intero ciclo scolastico, le difficoltà individuali e la complessità del gruppo classe, gli studenti hanno partecipato al percorso formativo con impegno e maturità tanto da conseguire risultati discreti. Alcuni allievi, pur presentando adeguate capacità, hanno mostrato atteggiamenti non sempre costruttivi durante le lezioni e un impegno domestico discontinuo e superficiale. Il percorso scolastico degli alunni ha rivelato una situazione complessiva piuttosto eterogenea per quanto riguarda la preparazione di base e quella generale. Nell'ambito della didattica basata sulla centralità degli studenti è stata posta molta attenzione ai processi di apprendimento, alle difficoltà e ai problemi manifestati dagli alunni nel processo formativo, cercando di incoraggiare e coinvolgere tutti i soggetti. Permane una diffusa fragilità espositiva, sia nella produzione orale che scritta. Parte della classe si è mostrata disponibile e collaborativa partecipando con continuità al dialogo educativo. Alcuni studenti, in modo particolare, hanno mostrato senso di responsabilità e rispetto delle regole scolastiche, tenendo un comportamento corretto e disciplinato. Un gruppo ristretto invece, in diverse occasioni, ha mostrato difficoltà a rapportarsi in modo maturo e rispettoso con i compagni e i docenti. I risultati conseguiti al termine dell'anno scolastico risultano diversificati ma rivelano un miglioramento rispetto alla situazione iniziale. Gli allievi, nel complesso, hanno tratto profitto dal corso di studi dimostrando di aver acquisito con una certa sicurezza e dimestichezza soprattutto con le discipline di indirizzo, materie caratterizzanti il corso. Infine, per l'intero gruppo classe, va sottolineata una positiva partecipazione allo stage formativo presso aziende del

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

settore ristorativo, nonché agli eventi e manifestazioni tenuti all'interno della scuola o presso altri enti o istituzioni nel corso del triennio. La maggior parte degli allievi ha regolarmente frequentato le lezioni e preso parte alle diverse attività proposte dalla scuola o dai singoli docenti.
Il Cdc, in coerenza con gli obiettivi del PEI e con il tipo di percorso effettuato dall'allievo, delibera di far svolgere all'alunno, che segue una programmazione differenziata, le prove scritte e la prova pratica secondo le modalità sperimentate durante l'anno e la possibilità di sostenere il colloquio orale al fini dell'inclusione e garantire il successo formativo dello studente. Si delibera inoltre che venga suggerito il supporto dei docenti di sostegno per lo svolgimento di prove per l'esame di Stato. (si rinvia al fascicolo riservato dell'alunno). Il Cdc richiede inoltre la presenza dei docenti di sostegno per l'alunno che segue una programmazione personalizzata, nello svolgimento delle prove scritte e prova pratica dell'esame di Stato e il colloquio orale (si rinvia al fascicolo riservato dell'alunno).

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, anche a distanza;
- 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;
- 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.

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

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.

Obiettivi didattici:

Si fa riferimento alla programmazione didattica dei singoli insegnanti.

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;

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

- simulazioni.

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

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

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.

Nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

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.
2	Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3	Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4	Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5	Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6	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. 2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

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

7	Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8	Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

NUCLEO	ITALIANO	STORIA	ALIMENT	CUCINA	SALA	ECONOM	TEDESCO	INGLESE	SMS	MATE	FRANC	RELIG
1			**x**	**X**	**X**	X						
2			x	X	X	X	x			x		
3			x	X	X	X						
4			x	X	X	X					X	
5			x	X	X	X						
6			x	X	X	X	x					
7	X	X	x	X		X					X	
8			x	x	X	X	x					

Modulo di orientamento formativo

- 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;
- Incontri Orientativi: attività informative e formative con esperti nel settore dell'orientamento per comprendere le possibilità di carriera post-diploma per supportare il singolo nella realizzazione di un progetto di vita personale e professionale;
- 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;

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

- 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: attività dedicate alla compilazione revisione PFI e ha lo scopo di supportare gli studenti nel fare un bilancio delle proprie competenze ed esperienze;
- Mondo del Gelato: corso teorico/pratico organizzato da Longarone fiere per conoscere il mondo del gelato, le prospettive di lavoro, perfezionare le conoscenze teoriche e le competenze pratiche;
- Corso intaglio thailandese: incontri laboratoriali con esperto per conoscere nuovi spunti lavorativi tra cui l'intaglio di ortaggi e frutta secondo il metodo thailandese;
- Corso Celiachia: perfezionare le conoscenze teoriche e metodologiche riguardanti le produzioni alimentari senza glutine e approfondire lo studio del settore;
- Concorso la Salute nel Piatto: lezioni teoriche, elaborazioni di pietanze salutari, realizzazione pratica delle pietanze, partecipazione al concorso LILT;
- Il Banqueting: Realizzazione di un evento dallo studio di fattibilità all'allestimento alla realizzazione pratica;
- Corso HACCP: corso con esperto esterno sulle corrette procedure HACCP, applicazione delle buone prassi nelle attività laboratoriali.

Competenze chiave per l'apprendimento permanente

Il Consiglio di Classe ha ritenuto opportuno consolidare ed approfondire le competenze comunque acquisite durante il biennio, sviluppandole e potenziandole per affrontare le sfide del secondo biennio, del quinto anno e successivamente del mondo del lavoro. Nella progettazione degli interventi educativi si è tenuto conto, altresì, delle competenze chiave per l'apprendimento permanente ribadite dalla Raccomandazione dell'U.E. (22 Maggio 2018).

Competenze chiave per l'apprendimento permanente **R** *competenze da raggiungere - **P** *competenze da potenziare	**R**	**P**

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

1. Competenza alfabetica funzionale La competenza alfabetica funzionale indica la capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti. Essa implica l'abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo. Il suo sviluppo costituisce la base per l'apprendimento successivo e l'ulteriore interazione linguistica. A seconda del contesto, la competenza alfabetica funzionale può essere sviluppata nella lingua madre, nella lingua dell'istruzione scolastica e/o nella lingua ufficiale di un paese o di una regione.		x
2. Competenza multilinguistica Tale competenza definisce la capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare. In linea di massima essa condivide le abilità principali con la competenza alfabetica: si basa sulla capacità di comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali. Le competenze linguistiche comprendono una dimensione storica e competenze interculturali. Tale competenza si basa sulla capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione, come indicato nel quadro comune europeo di riferimento. Secondo le circostanze, essa può comprendere il mantenimento e l'ulteriore sviluppo delle competenze relative alla lingua madre, nonché l'acquisizione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese.		x
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria A. La competenza matematica è la capacità di sviluppare e applicare il pensiero e la comprensione matematici per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l'accento è posto sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che sulla conoscenza. La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) e la disponibilità a farlo. B. La competenza in scienze si riferisce alla capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo. Le competenze in tecnologie e ingegneria sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino	x	
4. Competenza digitale		x

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

La competenza digitale presuppone l'interesse per le tecnologie digitali e il loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cibersicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.		
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare La competenza personale, sociale e la capacità di imparare a imparare consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. Comprende la capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.		X
6. Competenze in materia di cittadinanza La competenza in materia di cittadinanza si riferisce alla capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.		X
7. Competenza imprenditoriale La competenza imprenditoriale si riferisce alla capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.	X	
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali La competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali implica la comprensione e il rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. Presuppone l'impegno di capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.		X

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

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

Nel corso del triennio sono state svolte attività diversificate comprendenti tirocinio in aziende del settore ubicate sul territorio e in zone limitrofe sia per quanto riguarda la cucina che sala vendita in modo da personalizzare il percorso degli allievi in base alle proprie caratteristiche. Prima dell'ingresso in azienda sono state svolte attività propedeutiche all'ingresso nel mondo del lavoro con incontri dedicati alla formazione specifica in particolare sulla sicurezza.

Sono inoltre stati organizzate visite tecniche, incontri con esperti ed attività interne di approfondimento di tematiche specifiche.

durante i PCTO lo studente ha sviluppato i seguenti obiettivi di apprendimento espressi in termini di competenza:

- consolidare conoscenze ed abilità nel relativo ambito di indirizzo;
- operare confronti tra il sapere teorico e quello pratico;
- acquisire motivazione nello studio e al risultato;
- conoscere se stesso e le proprie propensioni nell'ambito lavorativo;
- collaborare proficuamente con il tessuto economico del territorio.

Le informazioni specifiche relative al percorso di PCTO si trovano nel documento allegato.

Predisposizione del Progetto Formativo Individuale

Il Progetto Formativo Individuale, introdotto dalla riforma degli Istituti Professionali, ha l'obiettivo di evidenziare le conoscenze e le competenze degli studenti, acquisite sia in modo formale (a scuola) che informale (nelle molteplici attività di laboratorio ed extracurriculari), e di rilevare eventuali potenzialità e/o carenze, al fine di orientare al meglio gli alunni nel proprio percorso formativo.

Il Consiglio di classe, individuati i tutor dal Dirigente Scolastico, al fine di suddividere in modo equilibrato i carichi di lavoro ha proposto:

- un tutor per un numero max di 2 - 3 allievi tenendo in considerazione il numero di studenti per classe (ove possibile, cercando di mantenere la continuità);
- per gli alunni disabili, l'individuazione prioritariamente tra i docenti di sostegno assegnati.

In questo contesto il tutor si è attivato per:

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

- accogliere e accompagnare lo studente nella scuola;
- stabilire e mantenere i contatti con la famiglia;
- redigere il bilancio iniziale, consultando anche la famiglia e lo studente;
- redigere la bozza di PFI da sottoporre al consiglio di classe;
- monitorare, orientare e riorientare lo studente;
- avanzare proposte per la personalizzazione;
- svolgere la funzione di tutor scolastico in relazione ai PCTO;
- proporre al consiglio di classe eventuali modifiche al PFI e mantenerlo aggiornato.

Interventi di supporto e recupero

Per gli allievi che hanno conseguito nel primo periodo scolastico (quadrimestre) valutazioni insufficienti, i docenti delle materie coinvolte hanno organizzato attività di recupero attraverso lo studio autonomo oppure in itinere durante le proprie ore di lezione, secondo le modalità stabilite nelle programmazioni individuali. L'Istituto ha organizzato nel corso dell'anno sportelli pomeridiani di supporto per le discipline: Scienza e cultura dell'alimentazione, Matematica e DTA. Inoltre, sono stati organizzati interventi di rinforzo in preparazione all'Esame di Stato della materia Scienza e cultura dell'alimentazione, a cui ha aderito una parte della classe.

Modalità di valutazione degli apprendimenti

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico - didattiche adottate. La valutazione intermedia ha valutato l'organizzazione del lavoro del singolo alunno o, laddove richiesto, del gruppo, in termini di consapevolezza dell'utilizzo dei mezzi espressivi e dell'elaborazione personale ed originale degli spunti di riflessione offerti dall'insegnante. La valutazione finale ha tenuto conto della pertinenza delle informazioni in possesso dell'alunno rispetto all'obiettivo indicato dall'insegnante e alla chiarezza dell'esposizione, in base ai seguenti criteri:

- raggiungimento degli obiettivi delle singole discipline;
- partecipazione e attenzione all'attività didattica e disciplinare;
- frequenza e assiduità nel dialogo disciplinare in classe e impegno nello studio a casa;
- acquisizione di un metodo di lavoro efficace e ben strutturato;
- recupero e progressi significativi.

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

Le prove di verifica, in numero congruo rispetto alle ore di docenza previste, sono state di diversa natura a seconda della disciplina e del tema trattato:

- colloquio lungo o breve;
- prove scritte strutturate o semi-strutturate;
- questionari a risposta breve o trattazioni;
- problemi o esercizi;
- esposizioni di lavori di ricerca individuali o di gruppo;
- esercitazioni pratiche;
- compiti di realtà;
- simulazioni delle prove d'esame.

Criteri di valutazione

Giudizio	Voto in decimi	Descrizione dei livelli di prestazioni - abilità - conoscenze
Totalmente insufficiente	1 - 3	• Non ha alcuna conoscenza sull'argomento proposto. • Non coglie il senso del testo. • La comunicazione è incomprensibile. • I processi cognitivi sono totalmente inadeguati. • Mancano completamente applicazione, capacità di analisi e di sintesi. Gli obiettivi non sono stati raggiunti.
Gravemente insufficiente	4	• Ha conoscenze fortemente lacunose e parziali. • Coglie solo parzialmente il senso del testo, commettendo errori anche elementari. • Non riesce ad applicare le conoscenze in situazioni nuove. • La comunicazione è inadeguata. • Presenta scarsa capacità di analisi e di sintesi. Gli obiettivi non sono stati raggiunti
Insufficiente	5	• Presenza conoscenze frammentarie e generiche • Produce comunicazioni poco chiare • Si avvale di un lessico povero e/o improprio. • Commette errori nell'esecuzione di semplici compiti. • E' in grado di effettuare analisi e sintesi parziali

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

		Gli obiettivi sono stati raggiunti solo parzialmente.
Sufficiente	6	• Individua gli elementi essenziali del programma (argomento – tema - problema …). • Espone con sufficiente proprietà e correttezza, anche se non in modo approfondito. • Sa effettuare analisi e sintetizzare le conoscenze, ma in modo non sempre autonomo. • Si avvale, soprattutto, di capacità mnemoniche. • Nell'esecuzione di compiti semplici sa applicare le conoscenze senza commettere errori gravi. Gli obiettivi sono stati sostanzialmente raggiunti.
Discreto	7	• Ha conoscenze adeguate. • Riesce a portare a termine compiti anche complessi, applicando contenuti e procedure diverse anche se a volte con qualche imprecisione. • Effettua generalmente analisi complete con discreta autonomia nella sintesi. Gli obiettivi sono stati raggiunti.
Buono	8	• Coglie la complessità del programma. • Ha conoscenze complete e non commette errori né imprecisioni nell'esecuzione dei problemi, applicando correttamente le procedure. • Sviluppa analisi corrette in modo autonomo. • Espone con lessico appropriato e corretto. Gli obiettivi sono stati pienamente raggiunti
Ottimo	9	• Ha conoscenze ampie e articolate, comprende con precisione il lessico e ha un'ottima proprietà di linguaggio anche specifico. • Comprende situazioni e testi anche complessi, che sa rielaborare con efficacia. • È capace di valutazioni autonome, complete e approfondite. Gli obiettivi sono stati raggiunti ad un ottimo livello.
Eccellente	10	• Definisce e discute con competenza i termini della Problematica. • Sviluppa sintesi concettuali organiche ed anche personalizzate. • Mostra proprietà, ricchezza e controllo dei mezzi espressivi. • Applica le conoscenze e le procedure anche con notevoli approfondimenti personali • È capace di valutazioni autonome, complete e approfondite con elementi di originalità. Gli obiettivi sono stati raggiunti a livello massimo

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

Criteri per l'attribuzione del voto di comportamento

Voto	Criteri per l'attribuzione
10	**Lodevole assunzione delle proprie responsabilità e partecipazione attiva, partecipe propositiva alla vita della scuola** • puntuale rispetto delle consegne ed esemplarità dell'impegno nello studio • frequenza assidua e puntualità in classe • rispetto e collaborazione nei confronti del Capo di Istituto, dei docenti, del personale scolastico, dei compagni • rispetto dell'ambiente, degli spazi, degli arredi, dei beni scolastici
9	**Piena assunzione delle proprie responsabilità e partecipazione attiva alla vita della scuola** • puntuale rispetto delle consegne e costanza dell'impegno nello studio frequenza assidua e puntualità in classe • rispetto nei confronti del Capo d'Istituto, dei docenti, del personale scolastico, dei compagni • rispetto dell'ambiente, degli spazi, degli arredi, dei beni scolastici
8	**Assunzione generalmente buona delle proprie responsabilità e partecipazione alla vita della** • scuola sostanzialmente adeguata • sostanziale disponibilità a collaborare alle lezioni e alle attività svolte • rispetto quasi puntuale delle consegne; impegno nello studio abbastanza costante, lievi episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni; • frequenza e/o puntualità in classe quasi regolare • rispetto nei confronti del Capo d'Istituto, dei docenti, del personale scolastico, dei compagni, sostanzialmente adeguato • rispetto dell'ambiente, degli spazi, degli arredi, dei beni scolastici
7	**Scarsa assunzione delle proprie responsabilità e scadente partecipazione alla vita della scuola, anche con presenza di sanzioni disciplinari** • ostentata passività nel collaborare alle lezioni e alle attività svolte • numerose inadempienze nel rispetto delle consegne, ripetuti episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni, modesto impegno nello studio • frequenza irregolare, scarsa puntualità in classe, alcune richieste calcolate di permessi di entrata/uscita e/o assenze in concomitanza di verifiche scritte/orali e/o di attività proposte dalla scuola • presenza di note disciplinari che abbiano prodotto la somministrazione delle sanzioni di tipologia a, b, c di cui all'articolo 4 del Regolamento di Disciplina

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

6	**Presenza di comportamenti di particolare gravità per le quali sia stato anche previsto l'allontanamento dalla comunità scolastica** ● grave e persistente passività durante le lezioni e le attività svolte ● costanti e persistenti inadempienze nel rispetto delle consegne; costanti episodi di disturbo e/o distrazione durante le lezioni, mancanza di rispetto verso il personale della scuola, scarsissimo o nullo impegno nello studio. ● frequenza irregolare, scarsa puntualità in classe, numerose richieste calcolate di permessi di ● entrata/uscita e/o assenze in concomitanza di verifiche scritte/orali e/o di attività proposte dalla scuola ● presenza di note disciplinari che abbiano prodotto la somministrazione delle sanzioni di tipologia di cui all'articolo 4 del Regolamento di Disciplina.
5 – 4 – 3 – 3 – 2 – 1	**L'allievo è stato artefice di gravissimi e reiterati atti contro l'istituzione scolastica, censurati con sanzioni disciplinari di tipologia e-f-g di cui all'articolo 4 del regolamento di disciplina, non sanate da un successivo comportamento corretto**

Progetti e attività didattiche svolte (curricolari ed extracurricolari)

Si premette che la classe, avendo svolto parte del terzo anno nel contesto della pandemia, è stata penalizzata nella possibilità di realizzare quanto era stato previsto in termini di programmazione: progetti, uscite, visite di istruzione e incontri in presenza. I docenti hanno cercato di colmare questa mancanza che inevitabilmente ha interferito con la conclusione del percorso di apprendimento della classe.

Progetti classe Terza (a. s. 2021-2022):

- La progettazione prevista è stata parzialmente svolta a causa del perdurare dell'emergenza dovuta alla pandemia.

Titolo del progetto	Docente referente	Obiettivi del progetto	Discipline coinvolte
43a Giornata mondiale dell'alimentazione: "Dieta mediterranea e scelte corrette a tavola".	Danzi Rosanna		Scienza e cultura dell'alimentazione

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

Webinar tenuto da esperti esterni	Danzi Rosanna		Scienza e cultura dell'alimentazione
Esercitazioni speciali e ordinarie.	Frena Paolo, Val Dario	Migliorare le competenze relativamente all'espletamento di un servizio di qualità	Lab. Cucina, Lab. Sala
"A scuola di cucina con Grana Padano D.O.P".	Danzi Rosanna	Incontro formativo + degustazione con esperto del Consorzio di tutela del Grana Padano	Scienza e cultura dell'alimentazione

Progetti classe Quarta (a. s. 2022-2023):

Progetti/attività interdisciplinari previste			
Titolo del progetto	**Docente referente**	**Obiettivi del progetto**	**Discipline coinvolte**
Conferenza: "Conoscere la figura di Gualtiero Marchesi - I cuochi del futuro"	Danzi Rosanna		Scienza e cultura dell'alimentazione
Uscita tecnica presso Museo biologia marina e mercato ittico di Chioggia - VE	Frena Paolo, Valt Dario		Lab.Cucina e Sala
"Progetto Celiachia"		Incontro con esperto esterno dell'AIC Veneto e preparazione di piatti gluten free	Scienza e cultura dell'alimentazione

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

Conferenza sui diritti umani	Gullotta Pierpaolo	Conferenza sui Diritti umani e Costituzione - Comprendere il ruolo dei diritti e dei doveri del cittadino. La Dichiarazione Universale dei Diritti Umani.	Lingua e Letteratura italiana, Storia
Corso con esperto HACCP		Esperto "Sfera qualità"	
La qualità alimentare	Danzi Rosanna	Qualità alimentare e Made in Italy, salvaguardare i prodotti agroalimentari tipici nazionali e locali, prevenire le frodi. Dalla conoscenza del settore agroalimentare, alla capacità di effettuare scelte consapevoli e saper consigliare responsabilmente i clienti/consumatori nella professione futura.	Scienza e cultura dell'alimentazione
Uda - L'evoluzione delle abitudini alimentari	Frena Paolo	Conoscere il passato per prepararsi al futuro: la gastronomia dalle origini a oggi	Lab. Cucina, Lingua e Letteratura italiana, Storia
Uda - "Per il nostro benessere, adottiamo la dieta mediterranea!"	Danzi Rosanna		Scienza e cultura dell'alimentazione. Lingua e Letteratura italiana, Storia

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

Progetti classe Quinta (a. s. 2023-2024):

Progetti/attività interdisciplinari			
Titolo del progetto	**Docente referente**	**Obiettivi del progetto**	**Discipline coinvolte**
Guerra e fame: l'alimentazione dei soldati al fronte; condizioni di vita e alimentazione in tempi di guerra.	Gullotta Pierpaolo	Valorizzazione del cibo in quanto portatore di storia, tradizioni e memoria.	Italiano, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione,
Il Futurismo e la cucina futurista	Gullotta Pierpaolo, Annalisa Scardanzan	Sviluppare la capacità di analizzare un fenomeno artistico-letterario, storico e culinario nei suoi vari aspetti	Italiano, Storia, Lab. Cucina
Progetto Celiachia	Danzi Rosanna	Sensibilizzare, responsabilizzare e aumentare la consapevolezza verso il problema (PCTO)	Scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio enogastronomia cucina
Talenti al lavoro: come navigare nel mercato del lavoro"	Scardanzan Annalisa	Promozione e valorizzazione del CV. Formazione sulla transizione nel mondo del lavoro (UDA+PCTO)	Lingua e Letteratura, DTA, Lingua tedesca
Appuntamenti online: "Che cosa è la democrazia?" con Sabino Cassese e Massimo Rebotti	Gullotta Pierpaolo	Comprendere come e attraverso quali forme e istituzioni esercitare il potere democratico.	Diritto e tecniche amministrative, Lingua tedesca

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

Progetto Chocorights - formazione realizzata a cura di Ass. Gruppi Insieme si Può. ONG	Berletti Francesco	Analisi dei diritti umani delle filiere della vaniglia ugandese e dello zafferano afghano. Ma come si fa il cioccolato? Formazione pratica e sensoriale realizzata a cura di NINA APS	Religione, Scienza e cultura dell'alimentazione, laboratorio enogastronomia cucina
L'organizzazione di un evento enogastronomico	De Simone Concetta	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici promuovendo uno stile di vita equilibrato, identificazione delle risorse necessarie per la produzione e gestione monetaria, individuazione dei target e indicatori di performance attraverso analisi dei costi	Diritto e tecniche amm.ve della struttura ricettiva, laboratorio enogastronomia cucina
Centro sportivo di istituto	Manuel Andrich	Promozione pratica sportiva	Scienze Motorie
Campionati sportivi studenteschi	Manuel Andrich	Promozione pratica sportiva	Scienze Motorie
Incontro sulla giustizia riparativa	Berletti - De Bastiani	Imparare a risolvere il conflitto attraverso il coinvolgimento di chi compie il reato, la vittima e la comunità.	Religione
Quale futuro?	Gullotta Pierpaolo	"Europa: valori,	Educazione civica

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

		democrazia e istituzioni". L'incontro ha lo scopo di far chiarezza sulle istituzioni dell'UE, sui valori e sul concetto di democrazia.	
Arrampicata	Andrich Manuel	Sperimentare l'arrampicata per sviluppare equilibrio e abilità motorie di base	Scienze Motorie

Mappa UDA interdisciplinari

UDA			
Guerra e fame - L'alimentazione dei soldati al fronte	Gullotta Pierpaolo	Valorizzazione del cibo in quanto portatore di storia, tradizioni e memoria.	Lingua e Letteratura italiana, Storia, Scienza e cultura dell'alimentazione
Cucina e Futurismo	Gullotta Pierpaolo, Scardanzan Annalisa	Sviluppare la capacità di analizzare un fenomeno artistico-letterario, storico e culinario nei suoi vari aspetti	Italiano, Storia, Lab. Cucina

Visite - Viaggio di studio

Periodo	**Attività – Destinazione**	**Docente referente ed accompagnatori**
(visite di una giornata)		

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 gennaio 2024	Visita guidata "Museo Marmolada Grande Guerra", località Malga Ciapela, Rocca Pietore	Gullotta Pierpaolo, Gobbi Mirko
29 novembre 2023	Uscita tecnica alla MIG Longarone	Scardanzan Annalisa, Falco Ilaria
8-12 aprile 2024	Viaggio d'istruzione a Barcellona	De Simone Concetta, Maci Massimo, Iasparro Claudia

Prove INVALSI

Le prove INVALSI si sono svolte nel mese di marzo secondo apposito calendario redatto dalla Dirigenza Scolastica.

Calendario

Italiano	**Lingua inglese**	**Matematica**
Simulazione: lunedì 26 febbraio 2024	Simulazione: mercoledì 6 marzo 2024	Simulazione: mercoledì 6 marzo 2024
Lunedì 4 marzo 2024	Giovedì 7 marzo 2024	Sabato 9 marzo 2024

Educazione civica

Percorso di educazione civica
Denominazione: Educazione alla cittadinanza europea
Competenze previste e da sviluppare con il percorso: ● Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale;

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

- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro;
- Partecipare al dibattito culturale;
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.

Discipline	**Descrizione attività**	**N. ore previste**
Diritto e tecnica amministrativa	Il mercato turistico: gli organismi e le fonti normative internazionali, gli organismi e le fonti interne. La Costituzione della repubblica italiana L'Unione europea e gli organismi internazionali	4
Matematica	Calcolo delle probabilità	4
Lingua tedesca	Die Verheissung des Weltfriedens: La Promessa della Pace Mondiale (documento). Lettura e commento.	6
Scienza e cultura dell'alimentazione	"Fame 0" - Obiettivo 2 dell'Agenda 2030	4
Lingua e Letteratura italiana, Storia	Giornata internazionale per la pace. Attività di cooperative learning: le guerre nel mondo (primo periodo). Identità e cittadinanza. Le leggi di Norimberga e Le leggi razziali: la cittadinanza ad esclusione razziale (secondo periodo).	6
Lingua inglese	An International Journey: Food from all over the world	4
Scienze motorie	Carta Europea dello sport	2
Lingua francese	Diritti umani nel contesto globale: Consiglio d'Europa e Corte europea dei diritti dell'uomo	6

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

Lab. di servizi enogastronomici (cucina e sala)	La settimana internazionale della cucina italiana nel mondo. Gli stili alimentari	4
Esperienze attivate	• Appuntamenti online: "Che cosa è la democrazia?" con Sabino Cassese e Massimo Rebotti (1 ora e 30 minuti). Fondazione Corriere della Sera. • Europa: valori, democrazia e istituzioni. Quale futuro? Incontro con il Prof. Paolo Piva, Cinema Italia, Belluno	1:30
Totale ore		41.30
Metodologia **Criteri di valutazione e modalità di verifica.**	• Lezione frontale, discussione guidata, materiale del docente, video. • Colloqui e interventi spontanei, esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti, prove scritte e/o orali somministrate dai docenti. La valutazione dovrà accertare il grado di acquisizione dei contenuti e l'efficacia della programmazione. • Si valuteranno il livello delle conoscenze e delle competenze, abilità e capacità maturate; l'interesse per la disciplina e disponibilità ad approfondimenti tematici; la capacità di rielaborazione personale dei contenuti; il miglioramento rispetto al livello di partenza; la qualità dell'apprendimento in termini di attenzione, partecipazione e assiduità al dialogo educativo; partecipazione alla vita scolastica e alle attività integrative.	

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

Esame di Stato

La simulazione della Prima Prova scritta è stata svolta secondo le tipologie previste per la Prima Prova dell'Esame di Stato:

- Tipologia A – Analisi ed interpretazione di un testo letterario italiano
- Tipologia B – Analisi e produzione di un testo argomentativo
- Tipologia C – Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Nell'ambito del processo di accompagnamento delle studentesse e degli studenti all'Esame di Stato, il Consiglio di classe ritiene utile effettuare una simulazione della Prova orale per la fine di maggio, compatibilmente con la disponibilità dei docenti.

Calendario simulazioni

Prima Prova	**Seconda Prova**
Venerdì 5 aprile 2024	Martedì 16 aprile 2024 (teoria) Giovedì 18 aprile 2024 (pratica)
Colloquio	
Mercoledì 22 maggio 2024 (previsto)	

Programmi disciplinari svolti

Lingua e Letteratura italiana

Docente	Gullotta Pierpaolo
Ore settimanali	4
Libro di testo	*La scoperta della letteratura* 3, Paolo Di Sacco, Pearson. Altro materiale fornito dal docente
Competenze	• Orientarsi fra testi e autori fondamentali. • Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico.

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

	• Individuare aspetti linguistici, stilistici e culturali dei testi letterari più significativi. • Conoscere testi e autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale italiana. • Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità.
Conoscenze	• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana tra Ottocento e Novecento in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • La vita, le opere e il contributo dei letterati alla cultura del tempo.
Abilità	• Leggere, comprendere, interpretare e confrontare testi e fenomeni letterari. • Individuare le caratteristiche specifiche di ogni genere letterario. • Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale.
Contenuti	**Fra Ottocento e Novecento:** • Contesto culturale: il Positivismo. • Naturalismo e Verismo. • G. Verga: vita, opere e pensiero. • Contesto culturale: oltre il razionalismo. • Il Decadentismo. • Gli antecedenti inglesi: il culto del "bello". • La Scapigliatura. • Il simbolismo e il rinnovamento del linguaggio poetico. • La narrativa decadente: i romanzi dell'Estetismo. • G. D'Annunzio; vita, opere e pensiero. • G. Pascoli: vita opere e pensiero. • Il progetto delle Avanguardie. • Futurismo, Espressionismo e Surrealismo. • Il rinnovamento della poesia in Italia. **Leggere, comprendere e interpretare.** (dal testo in adozione; esercitazione guidata dal docente)

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

	• G. Flaubert, da *Madame Bovary*, *Il ballo alla Vaubyessard*. • L. Capuana, da *Giacinta*, *Giacinta e un "medico di famiglia"*. • G. Verga, da *Storia di una capinera, C'era un profumo di Satana in me.* • G. Verga, da *Nedda, Nedda e Janu.* • G. Verga, da *Vita dei campi, Lettera-prefazione all'Amante di Gramigna.* • G. Verga, da *Vita dei campi, Rosso Malpelo.* • G. Verga, da *Vita dei campi, La lupa.* • G. Verga, da *I Malavoglia, Prefazione, Il progetto dei Vinti.* • G. Verga, da *I Malavoglia, La famiglia Toscano.* • G. Verga, da *I Malavoglia, L'addio alla casa del nespolo.* • P. Verlaine, da *Un tempo e poco fa, Languore.* • A. Rimbaud, da *Poesie, Vocali.* • J - K. Huysmans, da *A ritroso, La casa artificiale del perfetto esteta.* • *O. Wilde. Da Il ritratto di Dorian Gray, La rivelazione della bellezza.* • G. D'Annunzio, da *Il piacere, Il conte Andrea Sperelli.* • G. D'Annunzio*, da Le vergini delle rocce, libro I, Il programma del superuomo.* • G. D'Annunzio, da *Alcyone, La pioggia nel pineto.* • G. Pascoli *da Il fanciullino, Il fanciullino che è in noi.* • G. Pascoli, *da Myricae, Novembre.* • G. Pascoli, *da Myricae*, *Lavandare.* • G. Pascoli, *da Myricae*, *Il lampo*. • G. Pascoli, *da Myricae*, *X agosto*. • G. Pascoli, *da Myricae*, *L'assiuolo*. • G. Pascoli, *da Primi poemetti*, *Italy*. • G. Pascoli, *da Canti di Castelvecchio*, *La mia sera*. • G. Pascoli, *da Canti di Castelvecchio*, *Il gelsomino notturno*. • F. T. Marinetti, *Manifesto del Futurismo.* • *A. Palazzeschi, da L'incendiario, E lasciatemi divertire!* • *V. Majakovskij, La guerra è dichiarata.* • Lettura integrale: I. Calvino*, Il barone rampante;*

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

	● Letture da *Storia breve dell'Agordino* di F. Tamis
Nota	Una parte dei contenuti è relativa alla programmazione del quarto anno.

Storia

Docente	Gullotta Pierpaolo
Ore settimanali	2
Libro di testo	*Storia aperta* (volumi 2 e 3), Alba Rosa Leone e Giovanni Casalegno, Sansoni per la Scuola. Altro materiale fornito dal docente
Competenze	● Individuare le trasformazioni e le cause che le hanno determinate. ● Comprendere come la storia sia fatta di luci e di ombre. ● Riconoscere le motivazioni politiche, ideologiche ed economiche che hanno determinato un fatto storico e i segni che esso ha lasciato. ● Riconoscere le profonde trasformazioni prodotte da un fatto storico nato da un'ideologia e le sue implicazioni a livello mondiale. ● Comprendere come un'ideologia possa determinare immani tragedie storiche.
Conoscenze	● Le cause delle rivolte del 1848; le insurrezioni in Francia e nel resto d'Europa; il Secondo impero francese; l'ascesa della Prussia. ● Le idee risorgimentali; il fallimento del 1848; il ruolo di Cavour; le tappe della formazione dell'Unità italiana; i problemi dello Stato postunitario e la politica della Destra storica. ● La seconda rivoluzione industriale; la crescita degli USA e Giappone; la politica della Sinistra storica in Italia. ● La società borghese di fine Ottocento; Taylorismo e fordismo; la formazione della società di massa; l'emancipazione femminile; Nazionalismo e antisemitismo; 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

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

	svolte del 1917 e la rivoluzione russa: il fronte interno; le fasi finali; i trattati di pace e la nuova Europa. ● La crisi economica e le tensioni sociali del dopoguerra; gli anni Venti negli Stati Uniti e il primato economico; la crisi del '29 e il New Deal. ● 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.
Abilità	● Utilizzare il lessico storico e settoriale. ● Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità. ● Individuare i cambiamenti culturali, socio-economici e politico-istituzionali. ● Analizzare fattori, eventi, ideologie che hanno determinato un evento storico complesso.
Contenuti	● UDA 4: Lo sviluppo industriale dell'Occidente. ● UDA 5: L'Europa dal 1848 alla fine dell'Ottocento. ● UDA 6: Dal Risorgimento all'Unità d'Italia. ● UDA 7: L'età della grande industria. ● UDA 1: L'alba del Ventesimo secolo. ● UDA 2: La Grande Guerra. ● UDA 3: Il dopoguerra e la crisi del 1929. ● UDA 4: L'Italia fascista. ● *UDA 6: La Germania nazista. ● *UDA 7: La Seconda Guerra Mondiale.
Nota	Una parte dei contenuti è relativa alla programmazione del quarto anno. *Contenuti previsti per il mese di maggio.

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

Lingua inglese

Docente	Nako Antonela
Ore settimanali	2
Libro di testo	A. De Chiara, V.A. Gambari, C. Torchia, *Catering Today*, Trinity Whitebridge, 2020
Competenze	• Uso della lingua nelle quattro abilità del livello B1+ /B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue • Produrre testi, orali e scritti, relativi all'ambito sia personale/quotidiano che enogastronomico • Comprensione dei testi orali e scritti lunghi inerenti a tematiche legate al mondo enogastronomico, in particolare relativo al proprio paese e le sue regioni, ma anche ai europei ed extra-europei • Comprendere e rielaborare, nella lingua straniera, aspetti relativi all'ambito enogastronomico, in particolar modo in relazione alla sfera lavorativa e alla cultura del proprio paese e dei paesi stranieri
Conoscenze	• Esprimersi in maniera appropriata e corretta in lingua inglese • Saper scrivere un testo di medie e lunghe dimensioni utilizzando il lessico e la grammatica appropriati • Presentare un piatto, un piano alimentare, una bevanda in lingua inglese • Saper redigere su una propria esperienza lavorativa e PCTO • Lessico specifico all'ambito turistico enogastronomico
Abilità	• Comprendere ed interagire in lingua straniera • Produrre testi, sia orali che scritti, relativi all'ambito enogastronomico e quotidiano con l'uso appropriato e corretto di lessico e grammatica inglese • Comprensione dei testi orali e scritti lunghi inerenti a tematiche legate all'attualità e al mondo dell'enogastronomia, in particolare relativo alla cultura culinaria del proprio paese e paesi stranieri e dell'ambito lavorativo enogastronomico

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	Unit 5 - Diets - Test your health! - Healthy eating - The food pyramid - MyPyramid and MyPlate - The Mediterranean diet - The New Nordic diet - The Microbiotic diet - Vegetarianism - Veganism - The 80/20 diet - The Dukan diet - Fad slimming diets - Special diet plans - Food allergies and food intolerances Unit 6 - Food safety - Professional uniforms - HACCP - EHO - Bacteria and food poisoning - Food contamination - Food preservation - Refrigerated systems Unit 7 - Wine, beer and cocktails - Wine from vines - UK wines - Wine appellations - Wine and food matching table - Wine tasting - Wine cooks fine - Beer in history - How to make beer

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

	- Pubs - How to evaluate beer - Matching food and beer - Cooking with beer - Cocktails - Mixing techniques - Some common cocktails Unit 8 - An International journey - The full English breakfast - Sunday Roast - The history of Fish & Chips - Afternoon tea - Traditional UK and US food - Culinary specialities from some English-speaking countries - Food and drink from all over the world - Traditional celebrations - Religion through food Unit 9 - What's next? - Cool jobs in the food industry - A day in the life of a full-time food blogger - Applying for a job - the covering letter - Applying for a job - the structure of a covering letter - Europass: your entry in the world - E-mail job applications - Job interview - Useful tips for a job interview - Your work experience Unit 10 - Food and wine tours: Northern Italy - Piedmont - Veneto - Friuli-Venezia Giulia

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

	- Trentino-Alto Adige - Aosta Valley - Lombardy - Liguria - Emilia-Romagna Unit 11 - Food and wine tours: Central Italy - Tuscany - Umbria - Lazio - Marche - Abruzzo Unit 12 - Food and wine tours: Southern Italy - Campania - Apulia - Calabria - Molise - Basilicata - Sicily - Sardinia
Nota	

Lingua francese

Docente	Iasparro Claudia
Ore settimanali	3
Libro di testo	● S. FERRARI, H. DUBOSC, Côté cuisine, côté salle . Le français de l'oenogastronomie et du service
Competenze	● Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro: Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi

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

	orali e scritti di diversa tipologia e genere; per produrre testi prevalentemente orali ● Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio e di lavoro e scegliere le forme di comunicazione visiva e multimediale maggiormente adatte all'area professionale di riferimento per produrre testi di media difficoltà, sia in italiano sia in lingua straniera. ● Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in lingua straniera
Conoscenze	● Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. ● Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori. ● Conoscere le funzioni comunicative in relazione con le quattro abilità del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue per un livello B1 ● Conoscere le strutture grammaticali relative alle funzioni presentate in classe; ● Esprimere e argomentare le proprie opinioni su argomenti generali, utilizzare strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. ● Comprensione dei testi orali in lingua riguardanti argomenti di civiltà noti di studio e di lavoro, cogliendo le idee principali; comprendere globalmente messaggi attraverso brevi filmati divulgativi di settore, comprendere testi scritti di carattere specialistico. ● Saper produrre testi scritti e orali coerenti e coesi relativi al settore dell'accoglienza turistico-alberghiera, utilizzare il lessico del settore servizi tecnici ed enogastronomici. Redigere schede tecniche. ● Percorso PCTO: approfondimento di tematiche specifiche riguardanti nozioni apprese nelle materie professionalizzanti attraverso il lavoro delle UDA.

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

	• Conoscere la cultura enogastronomica francese: elementi di geografia regionale ed enogastronomia della Francia, facendo raffronti con la cucina italiana.
Abilità	• Comprendere e utilizzare espressioni di uso professionale di sala e cucina interagire in conversazioni di carattere professionale • Cogliere il senso di un testo scritto di carattere specialistico argomento enogastronomia • Presentare un prodotto alimentare tipico, esporre gli argomenti di cultura enogastronomica facendo raffronti ed esprimendo opinioni. • Conoscere ed esporre i vari tipi di cucina, di ristorazione, le tendenze dell'alimentazione.
Contenuti	• UDA 8 Stereotipi e cliché sur la France • UDA 9 La ristorazione francese: le Bar et la brasserie • UDA 10 Geografia turistica ed enogastronomica: la Bretagne et la Normandie • UDA 11 La dégustation du vin et les vins françaises • UDA 12 Le travail du barman et les règles d'un bon cocktail • UDA 13 La réception des événements • UDA 14 Les tendances culinaires et les cuisines varié • UDA 15 Le Fast good et fast food • UDA 16 Les différents types de régimes alimentaires : Régime méditerranéen • UDA 17 L'Huile d'olive • UDA 18 La cuisine italienne dans le monde • UDA 19 Présentation professionnelle et le CV et PCTO
Nota	

Lingua tedesca

Docente	Guarrera Maria Lena Carmela
Ore settimanali	3

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

Libro di testo	*Paprika NEU Extra*, di Brigliano, Doni, Strano, Venturini, ed. Hoepli; altro materiale fornito dal docente da varie fonti Internet e e-book (video, testi, etc., condivisi tramite 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	• Conoscere le tipologie di locali nazionali e internazionali 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 • Lessico riguardo alimentazione, salute e diete • Geografia dei Paesi di lingua tedesca • Alcuni piatti tipici di regioni di lingua tedesca

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

	• Alcuni vini tipici del Reno e della Mosella
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
Contenuti	**UDA 1: *Locali, Eventi, Banchetti, Catering:* Organizzazione, presentazione e marketing** • Conoscenze: conoscere le tipologie di locali nazionali e internazionali e come promuoverli • Abilità: discutere l'organizzazione di eventi; scegliere una struttura; promuovere/ pubblicizzare un evento / azienda; proporre menu • Competenze: organizzare e pubblicizzare buffet, catering ed eventi; offrire servizi; elaborare e proporre specifici menu **UDA 2 : *Kontakte mit der Arbeitswelt*** **UDA 3 : *Die Speisekarte***

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

	• Conoscenze: lessico riguardo:il mondo del lavoro; la brigata di cucina e la brigata di sala; la ricerca di un lavoro; l'attività di apprendistato • Abilità: descrivere un organigramma interno; descrivere i compiti del personale di sala, bar e cucina; analizzare annunci di lavoro; redigere un CV e candidarsi • Competenze: 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*** • Conoscenze: lessico riguardo alimentazione, salute e diete • Abilità: descrivere e confrontare le principali malattie e i principali disturbi legati all'alimentazione • Competenze: 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*** • Conoscenze: geografia dei Paesi di lingua tedesca; alcuni piatti tipici di regioni di lingua tedesca; alcuni vini tipici del Reno e della Mosella • Abilità: riconoscere e descrivere i prodotti culinari tipici di alcune regioni di lingua tedesca • Competenze: riconoscere, proporre e riprodurre alcuni piatti tipici della cultura tedesca
Nota	Probabilmente a causa della mancanza di continuità nelle attività didattiche previste nell'arco dei cinque anni, il gruppo classe si è rivelato estremamente eterogeneo, con alcuni allievi sufficientemente interessati e altri scarsamente partecipi. Purtroppo la classe nel complesso non ha raggiunto il livello previsto dal quadro europeo (B1) e, nella maggioranza dei casi, mostra ancora grandi difficoltà nella comunicazione in lingua.

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

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva

Docente	De Simone Concetta
Ore settimanali	3
Libro di testo	Gestire le imprese ricettive UP volume 3
Competenze	• 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; • Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web; • 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; • Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di un'ottica di qualità e di sviluppo di cultura dell'innovazione; • Contribuire alle strategie di Destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio; • 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; • 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; • 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.

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

	• Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
Conoscenze	• Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, normativa nazionale, internazionale e comunitaria; • tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo; tecniche di web marketing; • analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report, business plan e marketing plan; • normativa relativa all'igiene alimentare ed alla tracciabilità dei prodotti, contratti delle imprese turistico ristorative, responsabilità degli operatori di settore; • consumi ed abitudini alimentari, marchi di qualità alimentare, prodotti a km 0.
Abilità	• analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la norma di riferimento; • analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing; • interpretare ed analizzare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan; • individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; • individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti; • analizzare i fattori economici e territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing
Contenuti	**MODULO A: Il mercato turistico** • 1. Il mercato turistico internazionale • 2. Gli organismi e le fonti giuridiche internazionali • 3. Il mercato turistico nazionale • 4. Gli organismi e le fonti normative interne • 5. Le nuove tendenze del turismo

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

	MODULO B: Il marketing ● 1. Il marketing: aspetti generali ● 2. Il marketing strategico ● 3. Il marketing operativo ● 4. Il web marketing ● 5. Il marketing plan **MODULO C: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione** ● 1. La pianificazione e la programmazione ● 2. Il budget ● 3. Il business plan **MODULO D: La normativa del settore turistico-ristorativo** ● 1. Le norme sulla costituzione dell'impresa ● 2. Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro ● 3. Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali ● 4. I contratti delle imprese ricettive e ristorative ● 5. I contratti delle imprese di viaggio ● 6. I rapporti tra TO, ADV, imprese ricettive e di trasporto **MODULO E: Le abitudini alimentari e l'economia del territorio** ● 1. Le abitudini alimentari ● 2. I marchi di qualità alimentare
Nota	La classe mostra numerose situazioni di fragilità e difficoltà per cui non è sempre stato agevole il lavoro e la comprensione, nonostante una situazione di difficoltà iniziale dovuta alle carenze accumulate con il passare degli anni, si è osservato un incremento di partecipazione ed interesse verso la materia, soprattutto in ambito di simulazioni e casi studio. Persistono aspetti complessi della disciplina non del tutto acquisiti ma gli aspetti salienti e reali della disciplina risultano pienamente padroneggiati.

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

Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente	Danzi Rosanna
Ore settimanali	5
Libro di testo	Libro di testo: "*Alimentazione oggi*" Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita (seconda edizione) - di S. Rodato ed. Clitt.
Competenze	• 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. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • 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. • 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. • 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. • 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.
Conoscenze	• Le contaminazioni nella filiera agroalimentare. • Microrganismi e fattori di sviluppo microbico. • Le malattie da contaminazione biologica degli alimenti. • Igiene nella ristorazione e sistema HACCP. • Alimentazione e dieta. • LARN: linee guida alimentari e dieta mediterranea.

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

	• La dietetica nelle diverse fasce d'età. • Le malnutrizioni alimentari. • Le malattie da carenza alimentare e le malattie da eccesso alimentare. • I disturbi del comportamento alimentare. • Le malattie tumorali. • Le allergie e le intolleranze alimentari. • Consumi alimentari ed educazione al consumo.
Abilità	• Utilizzare lessico e fraseologia di settore. • 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. • Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. • Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. • Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari del target di clientela • Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti, scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito. • Apportare alle ricette tradizionali di un prodotto delle variazioni personali in funzione dell'evoluzione del gusto o in base a particolari esigenze alimentari della clientela. • Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.
Contenuti	**UdA n.1: CONTAMINAZIONI ALIMENTARI** • Contaminanti fisici, chimici e biologici • Modalità di contaminazione: diretta, indiretta e crociata

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 n.2: MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE ● Prioni e malattie prioniche, la BSE ● Virus, l'epatite A, l'epatite E, Rotavirus ● Batteri, classificazione, riproduzione batterica e spore batteriche ● Fattori di crescita dei microrganismi: ossigeno, temperatura, tempo, pH, Aw, ecc. ● Tossinfezioni alimentari e classificazioni: Salmonellosi, Botulismo, Listeriosi, intossicazione da Stafilococco e tossinfezione da Bacillus cereus ● Funghi microscopici: lieviti e muffe ● Intossicazioni causate da muffe ● Malattie da protozoi: Toxoplasmosi ● Infestazioni da vermi parassiti: Teniasi e Anisakidosi **UdA n. 3: IGIENE, SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E SISTEMA HACCP** ● Requisiti generali dell'igiene e Pacchetto igiene ● Principio della "marcia avanti", diagramma di flusso ● Responsabilità degli OSA ● Igiene del personale, delle attrezzature e dei locali ● Concetti di detergenza, disinfezione, disinfestazione ● Sistema H.A.C.C.P. la pianificazione preliminare (le cinque procedure) e i sette principi ● Pericolo, rischio e gravità ● Le "cinque chiavi" per la sicurezza alimentare ● Additivi alimentari, sicurezza e criticità e E.F.S.A. (*) **UdA n. 4: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E L.A.R.N.** ● Alimentazione equilibrata: alimentazione e nutrizione ● Definizioni di: dietologia, dietetica e dietoterapia ● Valutazione dello stato nutrizionale e composizione corporea ● Peso teorico, Indice di Massa Corporea e Normogramma dell'I.M.C., Curve percentili

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

	• Fabbisogno energetico totale giornaliero (FE), metabolismo basale (MB) e L.A.F. • Calcolo del F.E. • I nuovi L.A.R.N. e dieta equilibrata • Fabbisogno proteico, lipidico, glucidico e dei micronutrienti. Fabbisogno idrico e di composti bioattivi • Le nuove Linee guida per una sana alimentazione, revisione del C.R.E.A. (2018) • Importanza di una restrizione calorica intelligente • Tipologie dietetiche: dieta vegetariana, dieta vegana e dieta crudista • Dieta mediterranea • Fast food e Slow food (*) **UdA n. 5: DIETA EQUILIBRATA NELLE VARIE FASCE D'ETÀ** • Alimentazione in gravidanza • Alimentazione della nutrice • Alimentazione nell'età evolutiva • Alimentazione nella prima infanzia e svezzamento • Alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare • Alimentazione nell'adolescenza • Alimentazione nell'età adulta • Alimentazione nella terza età • Alimentazione dello sportivo **UdA n. 6: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE** • Obesità, classificazione del sovrappeso e dell'obesità, sindrome metabolica, indicazioni dietetiche • Malattie cardiovascolari; Dislipidemie, Aterosclerosi, indicazioni dietetiche • Ipertensione, indicazioni dietetiche • Diabete, mellito insulino dipendente e non insulino dipendente, diabete gestazionale, indicazioni dietetiche • Alimentazione e tumori, fattori alimentari cancerogeni e fattori alimentari anticancerogeni • Le 12 regole del nuovo codice europeo contro il cancro • La regola dei 5 colori della frutta e verdura

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

	• Alimenti antiossidanti e "i colori nell'alimentazione" • Consumo e abuso di bevande alcoliche • Disturbi del comportamento alimentare (D.C.A.): bulimia, anoressia e altri disturbi del comportamento alimentare • Malnutrizione e carenze di nutrienti • Reazioni avverse agli alimenti: allergie e intolleranze alimentari • Focus "Celiachia", formazione specifica sulle Reazioni avverse agli alimenti con focus sulla celiachia e intolleranza al lattosio, realizzata dal dott. Leonardo Savio • "La salute nel piatto": approfondimento su alimenti e preparazioni di piatti con funzione antitumorale, per l' omonimo concorso promosso dalla LILT. **UdA n. 7: SOSTENIBILITÀ E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI (*)** • Classificazione degli alimenti • Alimenti alleggeriti o light • Alimenti fortificati, arricchiti, supplementati • Alimenti funzionali o functional food • Alimenti innovativi o novel foods • Alimenti di nuova gamma • Alimenti integrali e integratori alimentari • Alimenti OGM • Alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) • Alimenti nutraceutici • Alimenti ottenuti con le nanotecnologie UdA n. 8: **QUALITÀ ALIMENTARE** (*) • Fattori della qualità totale alimentare: qualità nutrizionale, chimica, legale, microbiologica, tecnologica e commerciale, ecc. • Certificazione di qualità, i marchi: D.O.P., I.G.P., S.T.G., P.A.T., biologici, ecc. • Frodi alimentari UdA n. 9: **EDUCAZIONE CIVICA**

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

	• Giornata mondiale dell'alimentazione – "Fame 0" Obiettivo 2 dell'Agenda 2030
Nota	**(*) Contenuti in previsione, da affrontare nel mese di maggio.**

Lab. Servizi enogastronomia – settore Sala e Vendita

Docente	Valt Dario
Ore settimanali	1 (2 in compresenza)
Libro di testo	Tecniche di sala/bar e vendita- ALMA
Competenze	• Utilizzo delle tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione dei servizi di produzione (cucina), di accoglienza e vendita (sala) dell'offerta ristorativa; di pertinenza (cucina e sala-bar), in riferimento alle attrezzature e alle risorse umane; • Applicazione concreta delle norme attinenti la conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; • Utilizzo delle tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale, orientate agli operatori ma soprattutto al cliente, finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio di sala nella sua interezza; • Possedere una buona competenza tecnica nell'utilizzo corretto delle varie attrezzature per la produzione ed il servizio del prodotto ristorativo; • Saper operare nel rispetto del ruolo e dei tempi per una buona qualità del servizio; • Saper gestire con responsabilità le situazioni impreviste relative alla produzione ed alla vendita del servizio; • Gli allievi del settore enogastronomia hanno acquisito competenze nella valorizzazione e presentazione dei piatti con particolare riferimento agli stili di servizio di sala ed al servizio dei vini anche regionali, e nazionali facendo capo anche a nuove proposte enogastronomiche, stili e abitudini alimentari, oltre che alle allergie ed intolleranze.

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

	• Quanto sopra anche attraverso la predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, adeguando e organizzando la produzione e la vendita in relazione alla domanda degli ospiti.
Conoscenze	• Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica dei vari tipi di servizio, bar e di banqueting/eventi. • Corretta prassi igienica. • Normativa HACCP. • Gestione dei punti critici di vendita dei prodotti.
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. • Analizzare la propria esperienza professionale, mettendo in luce punti di forza e di debolezza emersi al fine di migliorare le proprie competenze. • Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato anche dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
Contenuti	**UDA 1: Gli 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 comanda • le figure professionali di cucina e sala coinvolte e l'organizzazione del servizio **UDA 2: L'organizzazione del servizio:** • interdipendenza tra cucina e sala • prove pratiche e simulazioni in laboratorio **UDA 3: Enologia**

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

	• 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** • la spumantizzazione • la Champagne • il metodo Champenoise e metodo Classico • il metodo Charmat • Cenni sull' enografia nazionale ed internazionale • I vini 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 **UDA 7: Il Bar**

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

	• le figure professionali • la macchina da bar • 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 • • Presentazione e preparazione di un Cocktail • Cucina di sala Crepes Suzette

Lab. Servizi enogastronomia – settore Cucina

Docente	Frena Paolo - Scardanzan Annalisa
Ore settimanali	6
Libro di testo	Tecniche di cucina e pasticceria- Secondo Biennio. Alma Plan Documenti e materiali forniti dai docenti.
Competenze	• Utilizzo delle tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione dei servizi di produzione (cucina), di pertinenza (cucina e sala-bar), in riferimento alle attrezzature e alle risorse umane; • Applicazione concreta delle norme attinenti la conduzione dell'esercizio, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro; • Saper reperire ed elaborare dati relativi ai prodotti e alla vendita dei servizi enogastronomici anche con il ricorso agli strumenti informatici; • Possedere una buona competenza tecnica nell'utilizzo corretto delle varie attrezzature per la produzione ed il servizio del prodotto ristorativo; • Saper operare nel rispetto del ruolo e dei tempi per una buona qualità del servizio; • Saper gestire con responsabilità le situazioni impreviste relative alla produzione del servizio;

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

	• Gli allievi del settore enogastronomia hanno acquisito competenze nella valorizzazione e presentazione dei piatti con particolare riferimento alle varie esigenze nutrizionali e dietetiche facendo capo anche a nuove proposte enogastronomiche, stili e abitudini alimentari, oltre che alle allergie ed intolleranze. • Quanto sopra anche attraverso la predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, adeguando e organizzando la produzione e la vendita in relazione alla domanda degli ospiti. • Acquisizione di competenze per la promozione dei prodotti KM0 e del Made in Italy. • Pianificazione di prodotti con particolare riferimento all'identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. • Pianificare eventi di banqueting, banchetti e buffet.
Conoscenze	• La sicurezza nei luoghi di lavoro • Normative riguardanti le produzioni alimentari e procedure HACCP • I prodotti a marchio, le produzioni Made in Italy • I prodotti del territorio, KM0 e sostenibilità ambientale. • Principi di storia della cucina con riferimento ai cambiamenti attuali e prospettive future. • Conoscenza dei principali prodotti agroalimentari Veneti. • La qualità alimentare. • Conoscere le caratteristiche del mondo della ristorazione, dei centri produzione pasti ed aziende di catering. • Conoscere i prodotti per gestire gli acquisti. • Conoscere le novità del mercato riguardo nuove attrezzature e nuovi prodotti alimentari. • Conoscere tecniche di intaglio delle verdure: Il metodo Thailandese
Abilità	• Applicazione delle procedure di sicurezza e HACCP. • Applicazione pratica del concetto della "Qualità totale" nei prodotti e servizi.

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

	• Valorizzare i prodotti KM 0, prodotti a marchio, il Made in Italy. • Operare nel pieno rispetto delle procedure di sicurezza ed igiene alimentare e sostenibilità alimentare. • Definire, in base alle diverse esigenze alimentari, le preparazioni da poter preparare e somministrare in sicurezza. • Realizzare un evento di inside banqueting e di outside banqueting.
Contenuti	**UDA 1 I prodotti alimentari e la trasformazione in sicurezza** • L'importanza della scheda tecnica di produzione per definire procedure e costi • Procedure di acquisto delle derrate alimentari e conservazione • Elenco clienti e fornitori • La scheda di non conformità degli alimenti • Controllo dei prodotti. I controlli sulle scadenze • Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti La filiera alimentare • La sicurezza alimentare e HACCP • Operazioni quotidiane previste dalle procedure di autocontrollo • Il controllo quotidiano delle temperature dei frighi e congelatori **UDA 2 La Qualità alimentare** • Concetto di Qualità • La Qualità totale • I prodotti a Marchio • La promozione del Made in Italy • I prodotti del territorio KM0 • I principali prodotti Veneti • Attività laboratoriale di preparazione di pietanze utilizzando i prodotti del territorio e a Marchio • Promuovere il territorio attraverso le proposte culinarie e l'utilizzo dei prodotti agroalimentari locali • Promuovere il Made in Italy attraverso la cucina

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 3 Il Catering e il banqueting ● Definizione di catering e di banqueting ● Il contratto di banqueting ● Le figure professionali: la brigata di cucina, la brigata di sala, il banqueting manager ● L'organizzazione di un evento di banqueting: analisi delle procedure e delle problematiche logistiche ● Problemi igienico-sanitari e di sicurezza legati ad un evento di banqueting, predisposizione di indicazioni e soluzioni ● Organizzazione teorica di attività di banqueting ● Organizzazione di un evento in occasione di un convegno organizzato dalla Regione Veneto presso il nostro Istituto: dallo studio di fattibilità al servizio presso la sede di Agordo. ● Progettazione di un buffet e realizzazione in occasione della cerimonia di consegna dei Diplomi: dallo studio di fattibilità al servizio. **UDA 4 La sostenibilità alimentare** ● Principi dell'Agenda 2030 ● Concetto di sostenibilità ambientale, Lotta allo spreco, utilizzo di prodotti di stagione, KM0. ● Preparazioni in laboratorio di pietanze nel rispetto del concetto di sostenibilità ambientale. ● Il riuso in cucina come lotta allo spreco alimentare. **UDA 5 Intolleranze ed allergie alimentari** ● Definizione di intolleranza ed allergia alimentare ● Allergeni da dichiarare obbligatoriamente ai sensi del regolamento UE 1169/2011 ● Cucinare con prodotti sostitutivi ● Il lattosio in cucina, conoscere i prodotti ed utilizzare prodotti naturalmente privi di lattosio o delattosati ● La cucina senza glutine

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

	• Prodotti naturalmente privi di glutine e prodotti sostitutivi • Procedure di lavoro per la realizzazione di prodotti sicuramente privi di glutine. • Elaborazione di ricette con prodotti naturalmente privi di glutine • Utilizzo di farine sostitutive • Realizzazione in laboratorio di preparazioni naturalmente prive di glutine e con farine sostitutive • Realizzazione di prodotti senza lattosio o altri prodotti allergizzanti. • Indicare gli allergeni presenti nelle preparazioni alimentari prodotte in laboratorio **UDA 6 Principi di storia della cucina** • Analisi dei principali fattori che hanno condizionato i cambiamenti nel mondo della cucina: dai nuovi prodotti alle mutate esigenze. **UDA 7 La cucina Europea** • Principali caratteristiche della cucina di Francia e Germania • Prodotti a marchio di Francia e Germania • Usi e costumi alimentari francesi e tedeschi Attività laboratoriale di produzione di pietanze tradizionali tedesche e francesi **UDA 8 La salute nel piatto** • Elaborazione di ricette salutari • Predisposizione di pietanze salutari con corretto apporto di nutrienti e bilanciamento dei componenti • Realizzazione in laboratorio dei piatti studiati per il concorso "La salute nel piatto"
Nota	

Matematica

Docente	Massimo Maci

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

Ore settimanali	3
Libro di testo	Colori della Matematica Edizione Rossa - Volume 3
Competenze	● Utilizzo del calcolo differenziale per: ● Calcolare la derivata di funzioni polinomiali intere e fratte ● Identificare i punti descritti dai teoremi di: ● Rolle ● Lagrange ● Cauchy ● Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi per calcolare e rappresentare in forma grafica sul piano cartesiano: ○ Dominio di una funzione (Funzione razionali e irrazionali) ○ Positività di una funzione (Funzioni razionali di secondo grado) ○ Limiti di una funzione verso gli infiniti e gli asintoti verticali (Calcolo dei limiti di funzioni razionali con il metodo del confronto tra infiniti) ○ Punti di Massimo e Punti di minimi relativi di una funzione (Funzioni razionali di secondo grado)
Conoscenze	● Definizione e concetto di funzione ● Concetto di positività di una funzione ● Concetto di limite ● Concetto di derivata prima e derivata seconda di una funzione ● Enunciato e significato del teorema di Weierstrass ● Enunciato e significato del teorema di Rolle ● Enunciato e significato del teorema di Lagrange

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

	• Enunciato e significato del teorema di Cauchy
Abilità	• Calcolo dei limiti di una funzione algebrica razionale o irrazionale tramite il metodo del confronto tra infiniti • Calcolo della derivata di semplici funzioni algebriche razionali o irrazionali • Applicazione dei teoremi di Rolle, Lagrange e Cauchy • Identificare i punti di Massimo e Minino di una funzione • Eseguire lo studio di funzione completo di semplici funzioni algebriche razionali o irrazionali • Tracciare il grafico di una funzione a partire dallo studio completo della funzione

Contenuti	• Funzioni algebriche
	  ◦ Concetto di funzione e cos'è una funzione algebrica
	  ◦ Cos'è il grafico di una funzione e come si legge
	• Dominio di una funzione
	  ◦ Concetto di dominio e codominio
	  ◦ Calcolo del Dominio di semplici funzioni algebriche razionali o irrazionali
	• Limiti e continuità
	  ◦ Concetto di limite
	  ◦ Punti di discontinuità
	  ◦ Asintoti verticali e orizzontali
	• Calcolo differenziale
	  ◦ Concetto di derivata
	  ◦ Calcolo di derivate di semplici funzioni razionali o irrazionali
	  ◦ Teorema di Weierstrass
	  ◦ Teorema di Rolle
	  ◦ Teorema di Lagrange

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

	• Teorema di Cauchy • Crescenza e decrescenza di una funzione • Punti Stazionari • Concetto di derivata seconda
Nota	La classe nella sua interezza presenta gravi difficoltà nella materia e grandi lacune per quello che riguarda il programma di tutti e cinque gli anni, a causa di un percorso didattico frammentato e un continuo cambio di insegnanti e di metodi che non ha dato modo agli alunni di consolidare i concetti base della materia e di affrontare tutti gli argomenti come avrebbero dovuto. Argomenti come gli esponenziali, i logaritmi, goniometria e trigonometria sono stati solo accennati negli anni precedenti e non sono stati ripresi in modo da potersi dedicare ad affrontare lo studio di funzione seppur in modo semplificato, concentrandosi sui concetti, limitandosi a calcoli semplici, con funzioni con polinomi di secondo grado e irrazionali con radici quadrate.

Scienze motorie e sportive

Docente	Andrich Manuel
Ore settimanali	2
Libro di testo	Non previsto
Competenze	• Conoscere il proprio corpo e funzione, conoscenza e ampliamento delle capacità coordinative e condizionali, conoscenza e applicazione del linguaggio non verbale del gesto sportivo • Conoscere i principi fondamentali di prevenzione e sicurezza personale e dei principi essenziali di igiene; conoscenza ed acquisizione di principi per un corretto stile di vita per il mantenimento della salute e dell'efficienza fisica. • Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati ed il loro aspetto educativo e sociale; conoscere ed utilizzare le strategie di gioco e dare il proprio contributo personale

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

Conoscenze	• Conoscere le potenzialità del proprio corpo • Conoscere la struttura e le regole degli sport affrontati ed il loro aspetto educativo e sociale • Conoscere i principi fondamentali di prevenzione e attuazione della sicurezza personale in palestra e negli spazi aperti
Abilità	• Corretta gestione dell'attrezzatura personale e sportiva • Acquisizione di buone prassi nella gestione degli spazi e dell'attività motoria • Conoscenza delle regole fondamentali dei principali giochi sportivi • Capacità di lavoro in team/squadra • Capacità di organizzazione e gestione delle attività
Contenuti	**UDA 1: Attività Motoria e salute** • Benefici dell'attività motoria • Introduzioni ad esercizi e pratiche per il mantenimento dell'efficienza motoria e della salute **UDA 2: Capacità motorie** • Attività motoria per il consolidamento delle capacità coordinative • Arrampicata sportiva **UDA 3: Sport di squadra** • Pallacanestro: regole di base, fondamentali di gioco, gioco di squadra • Calcio a 5: regole di base, fondamentali individuali, gioco di squadra • Pallavolo: regole di base, fondamentali di gioco, gioco di squadra • Pallamano: regole di gioco, fondamentali individuali, gioco di squadra
Nota	

Insegnamento della religione cattolica

Docente	Berletti Francesco
Ore settimanali	1

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

Libro di testo	Non previsto
Competenze	● competenza alfabetica funzionale ● competenza personale,sociale e capacità ad imparare ● competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale
Conoscenze	● conoscere la struttura e la composizione della Bibbia ● conoscere i segni cristiani in particolare della Pasqua e del Natale ● conoscere gli elementi fondamentali delle religioni non cristiane ● conoscere la morale cristiana, in particolare l'amore verso il prossimo ● conoscere il Decalogo ● conoscere le domande fondamentali dell'uomo: il senso della vita e della morte, le speranze e le paure dell'umanità, e le risposte che ne dà il cristianesimo
Abilità	● cogliere l'apporto che il cristianesimo ha dato alla crescita sociale e alla vita di ogni per decodificare i simboli del cristianesimo ● cogliere le differenze tra la religione cristiana e le religioni non cristiane ● adattare, senza snaturare, la parola divina al contesto storico attuale ● riconoscere la dignità della persona ● aprirsi alla trascendenza
Contenuti	**UDA 1: Il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività** Contenuti: ● vivere relazioni mature di rispetto interpersonali ● capire, alla luce della rivelazione cristiana, l'importanza dell'onestà, dell'amicizia, della fraternità, dell'amore e del perdono. Abilità linguistiche: ● capacità di esprimere con chiarezza concetti astratti Competenze: ● competenza personale, sociale e alfabetico funzionale Valutazioni: ● attraverso il dialogo educativo Prodotto ● rispettare sé stessi e il prossimo

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 2: Le grandi tragedie della storia Contenuti: ● L'orrore di tutte le guerre ● Le ideologie che annientano la dignità umana Abilità linguistiche: ● capacità di esprimere il proprio pensiero con proprietà di linguaggio Competenze: ● competenza personale, sociale, culturale e alfabetico funzionale Valutazioni: ● attraverso il dialogo educativo Prodotto: ● rispettare sé stessi, il prossimo e essere portatori di pace **UDA 3: Le religioni non cristiane** Contenuti: ● L'importanza e la dignità delle religioni non cristiane ● Conoscenza degli elementi fondamentali delle religioni non cristiane Abilità linguistiche: ● capacità di esprimere il proprio pensiero con proprietà di linguaggio Competenze: ● competenza personale, sociale, culturale e alfabetico funzionale Valutazioni: ● attraverso il dialogo educativo Prodotto: ● non giudicare senza conoscere **UDA 4 La cura del creato** **Contenuti:** ● Responsabilità per il bene comune ● Impegno per la giustizia sociale **Abilità linguistiche:** ● capacità di esprimere il proprio pensiero utilizzando termini appropriati

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

	Competenze: competenza personale, sociale, culturale e alfabetico funzionale **Valutazione:** attraverso il dialogo educativo **Prodotto:** apertura al Trascendente, non giudicare senza conoscere, saper guardare al futuro con prudente ottimismo UDA 5 **La questione genetica** Contenuti : ● Il valore della vita e la dignità della persona ● manipolazione umana per fini economici e sociali Abilità linguistiche: capacità di esprimere il proprio pensiero utilizzando la corretta terminologia Competenze: ● competenza personale, sociale, di consapevolezza e alfabetico funzionale Valutazione: attraverso il dialogo educativo Prodotto:rispettare sé stessi e il prossimo, sviluppare il senso critico. UDA 6 **Visione del film "Gattaca"** Contenuti: la bioetica e le sue possibili derive Competenze: competenza personale, sociale , di consapevolezza Prodotto: sviluppo del senso critico UDA 7 **L'importanza della famiglia** Contenuti: ● Vivere relazioni mature di rispetto interpersonale ● fare le "prove generali"verso relazioni affettive stabili Abilità linguistiche: ● capacità di esporre in modo logico il proprio pensiero Competenze: ● personale, sociale, di consapevolezza e alfabetico funzionale Valutazione: ● attraverso il dialogo educativo Prodotto:

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

	● saper guardare al futuro con prudente ottimismo, rispetto di sé e dell'altro. UDA 8 **Elementi fondamentali della religione cattolica** Contenuti: ● La Bibbia e il suo contenuto ● Terminologia: significato delle parole fondamentali del cristianesimo Abilità linguistiche: ● capacità di utilizzare là terminologia religiosa Competenze: ● essere aperti al Trascendente ● competenza religiosa e culturale Valutazione: ● attraverso il dialogo educativo Prodotto: ● conoscere i fondamenti della religione cattolica
Nota	

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

Allegati

UDA interdisciplinari

1. Titolo UdA	**Guerra e fame**	
2. Contestualizzazione	L'importanza del cibo come elemento cruciale nella vita quotidiana sia dei soldati impegnati al fronte sia della popolazione civile durante la Grande Guerra. Riflessione approfondita sulle condizioni di vita dei soldati in trincea.	
3. Destinatari	Classe 5° E	
4. Monte ore complessivo	12	
5. Situazione-problema/compito di realtà	Sulla base di fonti dirette (appunti, lettere), per capire le condizioni dei soldati durante la Grande guerra, l'allievo immagina di essere un soldato che scrive una lettera ai familiari sul rancio in trincea.	
6. Prodotto finale da realizzare	Scrittura creativa: Una lettera dal fronte (scrittura epistolare)	
7. Competenze obiettivo	• Individuare le connessioni tra la storia generale e la storia settoriale. • Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative. • Individuare le trasformazioni e le cause che le hanno determinate.	
8. Prerequisiti	• Comunicazione nella madrelingua. • Leggere, comprendere e interpretare. • La Grande Guerra.	
9. Saperi	**Conoscenze**	**Abilità**

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

	• Analisi storico sociale del momento storico con particolare attenzione alla vita quotidiana dei soldati in trincea. • Il razionamento alimentare dei soldati al fronte. • Gli approvvigionamenti di cibo tra la popolazione civile	• Analizzare i cambiamenti provocati dalla guerra nel settore alimentare • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione.
10. Insegnamenti coinvolti	• Lingua e Letteratura italiana (2 ore) • Storia (8 ore) • Scienza e cultura dell'alimentazione (2 ore)	

1. Titolo UdA	**Il Futurismo e la cucina futurista**
2. Contestualizzazione	• Conoscere e comprendere lo spirito del Futurismo e dei manifesti delle avanguardie storiche; • saper attualizzare le istanze provocatorie delle avanguardie riportandole a ipotetici manifesti scritti oggi; • cogliere le caratteristiche dello stile e del linguaggio futurista;
3. Destinatari	5 Enogastronomia
4. Monte ore complessivo	16

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

5. Situazione-problema/compito di realtà	Realizzazione di un manifesto sul modello dei Manifesti futuristi	
6. Prodotto finale da realizzare	La cucina futurista 2030	
7. Competenze obiettivo	• saper attualizzare le istanze provocatorie delle avanguardie riportandole a ipotetici manifesti scritti oggi; • cogliere le caratteristiche dello stile e del linguaggio futurista; • saper produrre un testo adeguando stile, lessico e registro a un testo dato; • saper esprimere idee e istanze attraverso una modalità programmatica	
8. Prerequisiti	• Il progetto delle Avanguardie storiche • Il primo Novecento • Il Futurismo	
9. Saperi	**Conoscenze**	**Abilità**
	Terminologia di settore, registri linguistici. Metodologie e tecniche di promozione delle diverse iniziative e progetti delle attività.	Usare correttamente le forme di comunicazione, presentare in modo professionale. comunicazione nella madrelingua; imparare a imparare; competenze sociali e civiche; spirito di iniziativa e imprenditorialità; consapevolezza ed espressione culturale.
10. Insegnamenti coinvolti	Laboratorio cucina (2) Lingua e Letteratura italiana (8 ore) Storia (6 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

Percorso per le competenze trasversali e l'orientamento

1. **STRUTTURA DEL PERCORSO**

Formazione in aula	Tirocinio in azienda	Visite tecniche, incontri con esperti	Impresa Formativa Simulata	Orientamento	Project Work	Documentazione e Restituzione	Totale
17 ore	0	17 ore	33 ore e 30 min	6 ore	4 ore	8 ore	85,30

2. **ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO**

ATTIVITA' SCOLASTICHE

TITOLO	DOCENTE REFERENTE	DATA/PERIODO	ORE PREVISTE
Orientamento in uscita: presentazione attività previste	Scardanzan Annalisa	Settembre	1
Webinar Talenti al lavoro	Scardanzan Annalisa	Ottobre-gennaio	5
Visita Tecnica MIG Fiera del Gelato	Scardanzan Annalisa	Novembre	6
Corso Sicurezza alto rischio	Scardanzan Annalisa	Gennaio	4
Organizzazione e realizzazione evento fuori sede Buffet ad Agordo	Scardanzan Annalisa	Febbraio	17
Cucinare senza glutine	Scardanzan Annalisa	Febbraio-marzo	12
Corso intaglio con metodo Thailandese	Scardanzan Annalisa	Marzo	5
Progettazione, organizzazione e servizio Buffet per cerimonia consegna dei diplomi	Scardanzan Annalisa	Marzo	16 e 30 min
Progetto "La salute nel piatto" **Progetto Celiachia**	Danzi Rosanna	Dicembre-Marzo Febbraio-Marzo	14 3
Corso HACCP con Dott.ssa Gabrielli	Annalisa Scardanzan	Previsto per 23 maggio	2
Totale			85 e 30 min

Un allievo sta svolgendo attività di PCTO come studente atleta di alto livello per un totale di 30 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

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

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

	□ 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 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

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

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

Simulazioni

Prova d'Esame – Prima simulazione - a.s. 2023-2024
Svolgi la prova, scegliendo una delle tipologie qui proposte

5 aprile 2024

Tipologia A1

Cesare Pavese *La casa in collina*

Niente è accaduto. Sono a casa da sei mesi, e la guerra continua. Anzi, adesso che il tempo si guasta, sui grossi fronti gli eserciti sono tornati a trincerarsi, e passerà un altro inverno, rivedremo la neve, faremo cerchio intorno al fuoco ascoltando la radio. Qui sulle strade e nelle vigne la fanghiglia di novembre comincia a bloccare le bande; quest'inverno, lo dicono tutti, nessuno avrà voglia di combattere, sarà già duro essere al mondo e aspettarsi di morire in primavera. Se poi, come dicono, verrà molta neve, verrà anche quella dell'anno passato e tapperà porte e finestre, ci sarà da sperare che non disgeli mai più. Abbiamo avuto dei morti anche qui. Tolto questo e gli allarmi e le scomode fughe nelle forre dietro i beni (mia sorella o mia madre che piomba a svegliarmi, calzoni e scarpe afferrati a casaccio, corsa aggobbita attraverso la vigna, e l'attesa, l'attesa avvilente), tolto il fastidio e la vergogna, niente accade. Sui colli, sul ponte di ferro, durante settembre non è passato giorno senza spari - spari isolati, come un tempo in stagione di caccia, oppure rosari di raffiche. Ora si vanno diradando. - Quest'è davvero la vita dei boschi come si sogna da ragazzi. E a volte penso che soltanto l'incoscienza dei ragazzi, un'autentica, non mentita incoscienza, può consentire di vedere quel che succede e non picchiarsi il petto. Del resto gli eroi di queste valli sono tutti ragazzi, hanno lo sguardo diritto e cocciuto dei ragazzi. E se non fosse che la guerra ce la siamo covata nel cuore noialtri - noi non più giovani, noi che abbiamo detto «Venga dunque se deve venire» - anche la guerra, questa guerra, sembrerebbe una cosa pulita. Del resto, chi sa. Questa guerra ci brucia le case. Ci semina di morti fucilati piazze e strade. Ci caccia come lepri di

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

rifugio in rifugio. Finirà per costringerci a combattere anche noi, per strapparci un consenso attivo. E verrà il giorno che nessuno sarà fuori della guerra - né i vigliacchi, né i tristi, né i soli. Da quando vivo qui coi miei, ci penso spesso. Tutti avremo accettato di far la guerra. E allora forse avremo pace." Malgrado i tempi, qui nelle cascine si è spannocchiato e vendemmiato. Non c'è stata - si capisce l'allegria di tanti anni fa: troppa gente manca, qualcuno per sempre. Dei compaesani soltanto i vecchi e i maturi mi conoscono, ma per me la collina resta tuttora un paese d'infanzia, di falò e di scappate, di giochi. Se avessi Dino qui con me potrei passargli le consegne; ma lui se n'è andato, e per fare sul serio. Alla sua età non è difficile. Più difficile è stato per gli altri, che pure l'han fatto e ancora lo fanno." Adesso che la campagna è brulla, torno a girarla; salgo e scendo la collina e ripenso alla lunga illusione da cui ha preso le mosse questo racconto della mia vita. Dove questa illusione mi porti, ci penso sovente in questi giorni: a che altro pensare? Qui ogni passo, quasi ogn'ora del giorno, e certamente ogni ricordo più inatteso, mi mette innanzi ciò che fui - ciò che sono e avevo scordato. Se gli incontri e i casi di quest'anno mi ossessionano, mi avviene a volte di chiedermi: «Che c'è di comune tra me e quest'uomo che è sfuggito alle bombe, sfuggito ai tedeschi, sfuggito ai rimorsi e al dolore?». Non è che non provi una stretta se penso a chi è scomparso, se penso agli incubi che corrono le strade come cagne - mi dico perfino che non basta ancora, che per farla finita l'orrore dovrebbe addentarci, addentare noi sopravvissuti, anche più a sangue - ma accade che l'io, quell'io che mi vede rovistare con cautela i visi e le smanie di questi ultimi tempi, si sente un altro, si sente staccato, come se tutto ciò che ha fatto, detto e subìto, gli fosse soltanto accaduto davanti - faccenda altrui, storia trascorsa. Questo insomma m'illude: ritrovo qui in casa una vecchia realtà, una vita di là dai miei anni, dall'Elvira, da Cate, di là da Dino e dalla scuola, da ciò che ho voluto e sperato come uomo, e mi chiedo se sarà mai capace di uscisse. M'accorgo adesso che in tutto quest'anno, e anche prima, anche ai tempi delle magre follie, dell'Anna Maria, di Gallo, di Cate, quand'eravamo ancora giovani e la guerra una nube lontana, mi accorgo che ho vissuto un solo lungo isolamento, una futile vacanza, come un ragazzo che giocando a nascondersi entra dentro un cespuglio e ci sta bene, guarda il cielo da sotto le foglie, e si dimentica di

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

uscire mai più. E qui che la guerra mi ha preso, e mi prende ogni giorno. Se passeggio nei boschi, se a ogni sospetto di rastrellatori mi rifugio nelle forre, se a volte discuto coi partigiani di passaggio (anche Giorgi c'è stato, coi suoi: drizzava il capo e mi diceva: «Avremo tempo le sere di neve a riparlarne>>), non è che non veda come la guerra non è un gioco, questa guerra che è giunta fin qui, che prende alla gola anche il nostro passato. Non so se Cate, Fonso, Dino e tutti gli altri, torneranno. Certe volte lo spero, e mi fa paura. Ma ho visto i morti sconosciuti, i morti repubblichini. Sono questi che mi hanno svegliato. Se un ignoto, un nemico, diventa morendo una cosa simile, se ci si arresta e si ha paura a scavalcarlo, vuol dire che anche vinto il nemico è qualcuno, che dopo avesse sparso il sangue bisogna placarlo, dare una voce a questo sangue, giustificare chi l'ha sparso. Guardare certi morti è umiliante. Non sono più faccenda altrui; non ci si sente capitati sul posto per caso. Si ha l'impressione che lo stesso destino che ha messo a terra quei corpi, tenga noialtri inchiodati a vedere, a riempircene gli occhi. Non è paura, non è la solita viltà. Ci si sente umiliati perché si capisce - si tocca con gli occhi che al posto dei morti potremmo essere noi: non ci sarebbe differenza, e se viviamo lo dobbiamo al cadavere imbrattato. Per questo ogni guerra è una guerra civile: ogni caduto somiglia a chi resta, e gliene chiede ragione. Ci sono giorni in questa nuda campagna che camminando ho un soprassalto: un tronco secco, un nodo d'erba, una schiena di roccia, mi paiono corpi distesi. Può sempre succedere. Rimpiango che Belbo sia rimasto a Torino. Parte del giorno la passa in cucina, nell'enorme cucina dal battuto di terra, dove mia madre, mia sorella, le donne di casa, preparano conserve. Mio padre va e viene in cantina, col passo del vecchio Gregorio. A volte penso se una rappresaglia, un capriccio, un destino folgorasse la casa e ne facesse quattro muri diroccati e anneriti. A molta gente è già toccato. Che farebbe mio padre, che cosa direbbero le donne? Il loro tono è «La smettessero un po'», e per loro la guerriglia, tutta quanta questa guerra, sono risse di ragazzi, di quelle che seguivano un tempo alle feste del santo patrono. Se i partigiani requisiscono farina o bestiame, mio padre dice: - Non è giusto. Non hanno il diritto. La chiedano piuttosto in regalo. Chi ha il diritto? - gli faccio. - Lascia che tutto sia finito e si vedrà, - dice lui. Io non credo che possa finire. Ora che ho visto cos'è guerra, cos'è guerra civile, so che tutti, se

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

un giorno finisse, dovrebbero chiedersi: - E dei caduti che facciamo? perché sono morti? Io non saprei cosa rispondere. Non adesso, almeno. Né mi pare che gli altri lo sappiano. Forse lo sanno unicamente i morti, e soltanto per loro la guerra è finita davvero.

Comprensione e analisi

1. Il protagonista Corrado vive i drammi che seguono all'armistizio dell'8 settembre del 1943. Che giudizio esprime la sua famiglia sulla guerra civile? Quale atteggiamento ha nei confronti dei partigiani?
2. Individua le espressioni metaforiche presenti nel testo e spiegane la funzione.
3. Perché lui si sente responsabile di quelle morti?
4. Perché Pavese afferma che "ogni guerra è una guerra civile"?

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

Interpretazione

Il romanzo rappresenta una profonda meditazione sul significato della guerra e della vita. Il protagonista si rifugia in collina per fuggire dai bombardamenti, ma si rende conto che nessun luogo è un rifugio sicuro e protetto. Non ci si può liberare dall'immagine dei morti che chiedono ragione di quanto accaduto. Rifletti su questo tema alla luce delle tue letture, conoscenze ed esperienze personali.

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

Tipologia A2

Andrea Zanzotto

Al mondo

Mondo, sii, e buono;
esisti buonamente,
fa' che, cerca di, tendi a, dimmi tutto, ed
ecco che io ribaltavo eludevo[1]
e ogni inclusione era fattiva[2]
non meno che ogni esclusione;
su bravo, esisti,
non accartocciarti in te stesso in me stesso.
Io pensavo che il mondo così concepito con questo super-cadere[3] super morire il mondo
così fatturato[4]
fosse soltanto un io male sbozzolato[5] fossi io indigesto[6] male fantasticante male
fantasticato mal pagato
e non tu, bello, non tu "santo" e "santificato" [7]
un po' più in là, da lato, da lato.
Fa' di (ex-de-ob etc.)-sistere[8]
e oltre tutte le preposizioni note e
ignote,abbi qualche chance,
fa' buonamente un po';
il congegno abbia gioco. Su, bello, su.
Su, Münchhausen[9].

[1]Ribaltavo**,** alludevo: allude alle operazioni mentali affrontate per cercare di dare un senso a questo mondo. [2]Fattiva: *produttiva*. In modo ironico allude al fatto che ogni cosa veniva comunque valutata positivamente. [3]Super -cadere, super -morire: cadere sopra sè, morire sopra sé.
[4]Fatturato: costruito
[5]Male sbozzolato: uscito o fatto uscire male dal bozzolo
[6]Indigesto: composto di sostanze non digeribili

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

[7]Non tu "santo" e "santificato"**:** allude alle illusioni umanistiche ed idealistiche
[8]Fa' di...sistere: preposizioni latine che indicano la possibilità del mondo di esistere, di stare in piedi, stare saldo provenendo da...o a motivo di...
[9]Su....Münchhausen: il poeta invita il mondo a fare come il barone di Münchhausen che si liberò dalla palude tirandosi per i capelli.

Comprensione e analisi

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

1. Analizza la poesia dal punto di vista metrico e stilistico.
2. Questo componimento sembra una preghiera. Quali elementi te lo fanno pensare? A chi si rivolge il poeta?
3. C'è la volontà da parte del poeta di cercare di comprendere il mondo che diventa sempre più incomprensibile. Quali sono i versi che te lo fanno capire?
4. Quando utilizza i termini *fattiva* e *fatturato* si rivolge a coloro che sono convinti del valore delle apparenze, dell'importanza del guadagno e della produttività. Siamo negli anni del boom economico, il poeta condivide lo slancio fiducioso delle masse?
5. Dicendo di farsi da parte "un po' più in là, da lato da lato" allude al fatto che non si può pretendere di capire tutto, non esistono più dogmi e verità assolute. C'è qualche autore che hai studiato che invece riteneva di comprendere la realtà meglio di tutti gli altri?

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

Tipologia B1

Quanto vale la prima impressione?

Un decimo di secondo. Poco più di un battito di ciglia. È il tempo che impieghiamo a farci un'idea di una persona, "etichettarla" in un determinato modo e formulare un giudizio di massima che probabilmente non cambieremo più.
Una modalità di socializzazione tutta umana che la scienza indaga da tempo, che molti professionisti conoscono (manager, professori, direttori del personale devono saper dare di sé la giusta impressione ed essere capaci di giudicare gli interlocutori in modo approfondito) [...].

OCCASIONI PERSE. Il punto è: la nostra mente ci guida verso un giudizio equo o può trarci in inganno? Banalmente, può farci prendere clamorose cantonate. Innanzi tutto perché, se il nuovo interlocutore non colpisce subito la nostra attenzione, non saremo motivati a dedicare risorse ed energia ad approfondire la conoscenza.
Ma il vero problema è che la prima impressione (e anche tutto il processo successivo di raccolta ed elaborazione delle informazioni) non è mai oggettiva, perché sempre condizionata da schemi mentali, ricordi, aspettative, esperienze (la somiglianza con qualcuno che già conosciamo può condizionare il nostro giudizio), stati d'animo, veri e propri pregiudizi di chi giudica; e da aspetto fisico, abbigliamento, umore, modalità espressive del "giudicato". Se uno o più di questi fattori giocano a sfavore della nuova conoscenza, sono altissime le probabilità che le resti cucita addosso un'opinione negativa.
Tanto siamo rapidi a sparare giudizi (da un decimo di secondo per stabilire se una persona è affidabile a cinque minuti, a seconda delle ricerche) quanto siamo lenti a modificarli (se non addirittura incapaci). [...]

L'ABITO FA IL MONACO. Un banco di prova per la nostra capacità di giudizio tira in ballo l'abusatissimo proverbio sull'abito e il monaco. L'abito non farà il monaco, ma agli occhi di chi osserva l'abbigliamento

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

conta, eccome.

Per quanto ci si possa proclamare anticonformisti, infatti, è praticamente impossibile non farsi condizionare dal look dei nostri interlocutori. La regola è: le persone ben vestite vengono inconsapevolmente considerate più credibili. [...]

Infine, l'aspetto fisico. Pesa sulle prime impressioni? Senz'altro, e non solo nelle dinamiche di un approccio romantico. Per valutare affidabilità e credibilità, per esempio, traiamo preziose informazioni dai lineamenti. Gli etologi[1] da tempo sostengono che i caratteri infantili (fronte bombata, guance rotonde, occhi grandi, testa grossa rispetto al tronco, forme rotondeggianti) suscitano sentimenti di protezione e simpatia. Le persone adulte con questi lineamenti vengono percepite come più spontanee, oneste e affidabili rispetto a persone con tratti somatici più marcati e con il viso di una persona matura.

MONDO SEMPLIFICATO. Ma la trappola più pericolosa per la nostra capacità di giudizio è il pregiudizio (tecnicamente, un giudizio emesso in assenza di dati e quindi precede la conoscenza). Per molti studiosi è una caratteristica esclusivamente umana legata a processi mentali complessi che probabilmente si è evoluta in un lontano passato nella vita di gruppo. Potrebbe essere andata così: per favorire la sopravvivenza del proprio clan preservandone le risorse, abbiamo sviluppato un modo per distinguere velocemente gli appartenenti al gruppo dagli estranei, al fine di favorire i primi a discapito degli altri.

Dalle caverne, ai villaggi, a oggi, il meccanismo è diventato inconscio per tutti gli esseri umani. «Non esistono culture o società immuni da pregiudizi. È il modo che la mente umana ha trovato per semplificare il mondo e favorire gli investimenti, affettivi e cognitivi, su ciò che si riconosce come proprio» spiega il professor Bruno Mazzara, docente di psicologia sociale all'Università La Sapienza e autore di diversi libri sull'argomento, tra i quali Stereotipi e Pregiudizi (Il Mulino). Tutto è legato al concetto di normalità: tendiamo a caricare di valore positivo la normalità (e tutti gli appartenenti a un gruppo adottano codici, modi di fare, atteggiamento e regole simili), di valore negativo chi esce dagli schemi.

Poi c'è l'identità sociale. «Ciascuno di noi ricava l'immagine di sé e la propria autostima dai gruppi o

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

dalle categorie sociali ai quali appartiene; ad esempio il genere, la professione, l'etnia, la posizione sociale... Per confermare il nostro valore tendiamo a considerare migliori i nostri gruppi di appartenenza e a svalutare gli altri» spiega Mazzara. Questo ci porta a classificare ed etichettare gli altri con stereotipi e luoghi comuni solitamente negativi: i tedeschi sarebbero rigidi e noiosi, gli inglesi ubriaconi, i francesi snob, gli americani sempliciotti. I suddetti ovviamente ricambiano: agli occhi del mondo noi italiani saremmo per principio mangiaspaghetti, inaffidabili, chiassosi...

ANTICORPI. Insomma, tutti tendiamo a semplificare le nostre valutazioni ricorrendo agli stereotipi, e tutti, più o meno, cadiamo nella trappola del pregiudizio. «Se accettiamo l'idea di fondo che un certo livello di "pre-giudizio", inteso come giudizio preventivo sui fatti e sulle persone, sia necessario per la nostra economia mentale, cogliamo il fatto che riguarda chiunque e ogni situazione (ad esempio, vado a vedere il nuovo film di un regista che apprezzo perché nutro un pregiudizio favorevole nei suoi confronti)» sottolinea il docente di psicologia sociale. Ma questo non significa subirlo in modo inconsapevole o che vada considerato normale e accettabile il pregiudizio inteso come razzismo o discriminazione: «quest'ultimo» conferma Mazzara «è una trappola in cui si deve stare attenti a non cadere».

(Emanuela Cruciano, *Quanto vale la prima impressione?,* www.focus.it, 21 settembre 2017)

[1] **etologi:** studiosi delle culture e delle usanze dei popoli.

Comprensione e analisi

1. La prima impressione che ci facciamo di una persona può essere fuorviante? Perché?
2. Spiega la frase "L'abito non farà il monaco, ma agli occhi di chi osserva l'abbigliamento conta, eccome" (righe 23-24).

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. Che cosa pensa l'autrice dei pregiudizi?
4. Quale risposta dà l'autrice alla domanda che fa da titolo all'articolo? Quali argomentazioni adduce a sostegno della sua tesi

Produzione

L'autrice mette in luce il ruolo che i pregiudizi ricoprono, almeno in un primo momento, nell'incontro con l'altro. Condividi le sue considerazioni? Ritieni che l'atteggiamento di diffidenza (se non discriminazione) che alcune persone hanno nei confronti di altre (perché diverse per origine, tratti somatici, abilità fisiche e intellettive, religione, abitudini, sesso, ...) sia, almeno in parte, dovuto a stereotipi e pregiudizi? Sai fare qualche esempio di situazioni di discriminazioni (presenti o passate) nate da pregiudizi? Quale atteggiamento bisognerebbe avere per non farsi condizionare troppo dai pregiudizi? Elabora le tue opinioni al riguardo sviluppandole in un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso. Puoi confrontarti con le tesi espresse nell'articolo 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
Sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25
Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104
www.follador.edu.it
blis00600e@istruzione.it◆ blis00600e@pec.istruzione.it

Tipologia B2

Il consumismo estetico

Questa *massiccia* presenza *estetica d*el *mercato* di consumo *quali* conseguenze *ha prodotto nel mondo* dell'arte?

La cultura del denaro e del successo ha evidentemente influenzato un mondo artistico dove ormai è venuta del tutto meno la tradizionale opposizione tra arte e mercato. Ma va detto: che il capitalismo ha solo accompagnato un'evoluzione già in corso autonomamente all'interno del mondo artistico. Se infatti, ai tempi di Baudelaire, l'artista vive per l'arte e non per il denaro, difendendo una visione romantica della sensibilità artistica, già ai tempi delle avanguardie novecentesche l'arte si è allontanata dall'estetica tradizionale, disinteressandosi del bello. L'arte è diventata un'esperienza. Con Warhol,[1] l'artista [...] si trasforma in un imprenditore che fa affari e per il quale gli affari sono arte. L'arte è diventata così un settore del mercato. Questa evoluzione è avvenuta parallelamente all'esplosione della società dei consumi, che evidentemente l'ha accentuata e accelerata.

Per alcuni critici la dimensione estetica dei prodotti di consumo sarebbe solo una *vasta opera illusionistica. Che ne pensa?*

È vero che [...] il brutto si vende male. I prodotti di consumo usano quindi l'estetica della seduzione per imporsi sul mercato. Ma il capitalismo artista non produce solo illusioni. In realtà, contribuisce a cambiare il mondo e soprattutto le persone. Il capitalismo artista ha cambiato le nostre aspirazioni, il nostro sguardo sulla realtà e i nostri comportamenti. Ci ha trasformato interiormente, facendo di noi dei consumatori estetici. Una volta la bellezza era un'esperienza riservata ai ricchi. Oggi tutti possiedono un senso estetico e desiderano una relazione estetica con la realtà. La fruizione artistica si è democratizzata, dando luogo a un edonismo[2] diffuso.

Non è una visione troppo ottimistica?

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

So bene che alcune forme d'arte continuano a essere appannaggio di un pubblico privilegiato. L'opera lirica si rivolge ancora a poche persone ed è vero che l'arte contemporanea ha successo solo quando è molto semplice [...]. Va però riconosciuto che altre forme d'arte sono ormai molto diffuse, penso al cinema, alla musica, alla *street art.*[3] Da questo punto di vista la democratizzazione dell'arte è una realtà indiscutibile. Ognuno fa le proprie esperienze estetiche, anche minori. E in ciascuno vive un piccolo desiderio artistico. Ascoltare Vivaldi non è certo la stessa cosa che ascoltare Withney Houston, ma l'emozione estetica può essere la stessa. Sul piano della ricezione non c'è gerarchia. L'esperienza estetica può essere intensa e sconvolgente sia con un'opera raffinata che con un'opera molto popolare. Certo, non tutti leggeranno *l'Iliade*, ma ciò che conta è la progressiva diffusione delle esperienze estetiche.

«Ormai siamo tutti consumatori estetici», intervista a Gilles Lipovetsky, «la Repubblica", **22** agosto 2013

[1] Warhol: lo statunitense Andy Warhol (1928-1987) è uno dei maggiori rappresentanti della Pop art, un movimento artistico Sviluppatosi a metà degli anni Cinquanta in Gran Bretagna e All'inizio degli anni Sessanta negli Stati Uniti. La Pop art proponeva un ribaltamento dell'arte tradizionale, considerata elitaria e culturalmente troppo elevata, in favore di espressioni artistiche più semplici, che includessero riferimenti all'immaginario dalla cultura popolare come la pubblicità, i giornali, o semplicemente qualsiasi oggetto della vita quotidiana.

[2] edonismo: qualsiasi atteggiamento provocato dalla ricerca del piacere.

[3] street art: nome dato alle forme artistiche che si manifestano in luoghi pubblici (come murales, graffiti, ecc.).

Comprensione e analisi

1. Individua la tesi portante di ciascuna delle tre risposte.

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

2. Chi sono per Lipovetsky i «consumatori estetici»?

3. L'edonismo diffuso, frutto di una fruizione estetica democratizzata, è per Lipovetsky un fatto positivo? Perché? 4. Cosa sono per Lipovetsky le «esperienze estetiche minori»?

4. Cosa significa che «sul piano della ricezione non c'è gerarchia»?

Produzione

Sulla base delle tue esperienze, conoscenze e letture personali, illustri le modalità con cui vivi l'esperienza estetica. Quali sono le forme d'arte per te e i tuoi compagni più immediatamente accessibili? Quale tipo di emozione estetica se ne trae? Anche attraverso la scelta dell'abbigliamento si può esprimere il proprio bisogno di esprimere e godere della bellezza?

Presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto e organizza il tuo testo in paragrafi, anch'essi Titolati.

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

Tipologia B3

Enzo Bianchi, A piccoli passi verso la barbarie

Più volte l'abbiamo ribadito su queste colonne e con forza l'abbiamo affermato in più occasioni: ci stiamo dirigendo a piccoli passi verso la barbarie. Negli ultimi tempi l'andatura è sempre più accelerata e l'emergenza di alcuni fattori deleteri ci porta a riconoscere che ormai ci troviamo in una barbarie diffusa.

Non si tratta solo di assenza o debolezza della cultura, ma di una ferita alla civiltà inferta dall'affermazione di comportamenti indegni dell'uomo che non cercano la qualità della convivenza ma la oltraggiano. Assistiamo [...] al piombare in un'epoca oscura, in cui è minacciata di sparizione la stessa democrazia. Quest'ultima, infatti, non può sussistere in una società in cui si disprezza la politica, cioè la gestione del bene comune, in cui non si avverte più come necessaria alcuna convergenza sull'orizzonte di senso della polis.

[...] La violenza, l'aggressione innanzitutto verbale non è forse un habitat al quale oggi assistiamo attoniti, in un'impotenza a fare qualcosa che ci rende tristi e amareggia i nostri giorni? Basta accendere la televisione - cosa che personalmente mi capita assai di rado e solo fuori casa per assistere a talk-show in cui si misura da subito il sistematico non ascolto dell'altro mentre il tono di voce gridato copre ogni opinione e passa sovente al disprezzo e all'insulto che negano l'altro nella sua soggettività e dignità. Così i telespettatori si abituano progressivamente ad assumere come propri nel quotidiano quegli atteggiamenti aggressivi. [...] L'egolatria dominante reclama che i bisogni soggettivi siano accolti da tutti come diritti, anche se contro gli altri e contraddicenti l'umanizzazione, dimentica che accanto ai diritti ci sono sempre dei doveri, sembra negare ogni responsabilità personale per inquadrare il male compiuto in una fisiologia della vita umana personale e sociale: tutto questo fa sì che la barbarie avanzi e che la stessa democrazia sia erosa.

[...] Va invece spezzata la contrapposizione tra cittadino e Stato, tra individuo e società e riscoperta la

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

dialettica tra queste due polarità perché l'«io», il «noi» senza <<gli altri>> depersonalizza e immiserisce: il «noi» assume la forma incontenibile dell'esclusione e, di conseguenza, l'altro assume i tratti della minaccia da scongiurare o da distruggere preventivamente. A questo punto la strada verso il razzismo è spalancata.

Non si dimentichi che le parole quando si caricano di odio diventano armi, che le accuse reciproche senza più limiti né rispetto spingono alla negazione e alla distruzione dell'avversario, che il continuare ossessivamente a indicare nell'avversario il Male genera a poco a poco una violenza che può arrivare ad assumere persino le forme del terrorismo più o meno elaborato ideologicamente. Saremo capaci di un soprassalto di dignità umana e di etica democratica? Sapremo riscattare il senso alto della politica, oggi pesantemente affetta da una malattia autoimmune di svilimento? Non si tratta tanto di auspicare una tregua verbale posticcia, di aggiustare i toni di un confronto che da tempo ha cessato di essere tale ma, ben più in profondità, di favorire il passaggio dall'individuo al soggetto politico, innescando una logica non solo di diritti ma anche di doveri verso gli altri e con gli altri. Ritrovare la propria qualità di cittadini significa sentirsi attori di una storia collettiva, capaci di immaginare sé stessi assieme agli altri, tesi a riscoprire valori comuni e principi etici condivisi attraverso i quali edificare la polis, rifiutando che sia la forza a prevalere. Certo, questo richiede volontà, assunzione della responsabilità comunitaria, senso dello Stato e capacità di elaborare, mantenere e alimentare un quadro sociale e istituzionale che garantisca a tutti la libertà nella giustizia. Ma è l'unico percorso per uscire dalla barbarie e rientrare nella civiltà.

(Enzo Bianchi, A *piccoli* passi *verso* la *barbarie*, www.lastampa.it, 18 ottobre 2009)

Comprensione e analisi

1. Qual è la tesi di fondo del testo?

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

2. Quando, secondo l'autore, una comunità assume un carattere includente? Quando uno escludente?
3. Spiega la frase alle righe 18-21: «L'egolatria dominante reclama che i bisogni soggettivi siano accolti da tutti come diritti, anche se contro gli altri e contraddicenti l'umanizzazione, dimentica che accanto ai diritti ci sono sempre dei doveri, sembra negare ogni responsabilità personale per inquadrare il male compiuto in una fisiologia della vita umana personale e sociale». Fai anche qualche esempio.
4. In che senso la politica è affetta da una «malattia autoimmune» (r. 34)?
5. Quale reciproco legame unisce democrazia e civiltà?

Produzione

Il testo, nel capoverso conclusivo, pone due questioni: «Saremo capaci di un soprassalto di dignità umana e di etica democratica? Sapremo riscattare il senso alto della politica, oggi pesantemente affetta da una malattia autoimmune di svilimento?»

Prova a dare una risposta a queste domande, e rifletti sul ruolo che il dialogo e il confronto ricoprono nella costruzione di una società autenticamente democratica. Arricchisci il tuo testo con esempi concreti presi dalla tua esperienza di vita (scolastica e non), dai tuoi studi o dalle tue letture. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

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

Tipologia C1

La doppia vita di Pirandello

In me son quasi due persone. Tu già ne conosci una: l'altra, neppure la conosco bene io stesso. Soglio dire, ch'io consto d'un gran me e d'un piccolo me: questi due signori son quasi sempre in guerra tra di loro; l'uno è spesso all'altro sommamente antipatico. Il primo è taciturno e assorto continuamente in pensieri, il secondo parla facilmente, scherza e non è alieno dal ridere e dal far ridere. Quando questi ne dice qualcuna un po' scema, quegli va allo specchio e se lo bacia. Io sono perpetuamente diviso tra queste due persone. Ora impera l'una, ora l'altra. Io tengo naturalmente moltissimo di più alla prima, voglio dire al mio gran me; mi adatto e compatisco la seconda, che in fondo è un essere come tutti gli altri, coi suoi pregi comuni e coi suoi comuni difetti. Quale dei due amerai di più, Antonietta mia?

L. Pirandello, Lettera ad Antonietta Portulano, 7 gennaio 1894**, in** Omnibus**»,** 25 ottobre 1946.

Questo brano, tratto da una lettera del giovane Pirandello alla moglie, testimonia che il tema del doppio, della scissione e della moltiplicazione dell'io ha prima di tutto una ragione biografica e in seguito viene articolato: letterariamente. Pirandello, nella sua vita e nella sua arte, si colloca in una scia che va dal mondo classico (ad esempio Apuleio con le Metamorfosi) alla letteratura moderna e contemporanea italiana e straniera (Il visconte dimezzato di Calvino o Lo strano caso del dottor Jekyll e del signor Hyde di Stevenson). Il doppio si è espresso come ombra, gemello, riflesso, specchio: è sempre l'altro di sé che mantiene col soggetto un legame forte, spesso rappresentandone il contrario o il lato oscuro e inespresso. Sulla base delle tue conoscenze e delle tue letture, esponi in un percorso quanto più articolato la presenza di questo tema nella letteratura e nell'arte. Fai riferimento a opere e personaggi ed esprimi il tuo pensiero circa la suggestione che il doppio esercita per la sensibilità contemporanea.

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

Tipologia C2

Possiamo provarci. Dobbiamo provarci. Quando si tratta di impegnarsi contro la distruzione della nostra stessa casa, la risposta non è mai o/o - è sempre sia/sia. Non possiamo più permetterci il lusso di scegliere le malattie contro cui provare a cercare un rimedio o i rimedi da tentare. Dobbiamo sforzarci di porre fine all'estrazione alla combustione di carburanti fossili e investire nelle energie rinnovabili e riciclare e utilizzare materiali rinnovabili ed eliminare gli idrofluorocarburi nei refrigeranti e piantare alberi e proteggere gli alberi e volare meno e guidare meno e sostenere l'introduzione di una carbon tax e cambiare i metodi di allevamento e ridurre lo spreco di cibo e ridurre il nostro consumo di prodotti di origine animale. E tanto altro.

Le soluzioni economiche e tecnologiche vanno bene per risolvere problemi economici e tecnologici. Certo, la crisi del pianeta richiederà anche innovazioni e interventi legislativi, ma siamo di fronte a un genere di problema molto più vasto - un problema ambientale che racchiude sfide sociali come la sovrappopolazione, la marginalizzazione delle donne, le disparità di reddito e le abitudini di consumo. Con ramificazioni non solo nel nostro futuro, ma nel nostro passato.

Secondo i ricercatori di Project Drawdown, quattro tra le strategie di maggior impatto per contenere il riscaldamento globale sono: ridurre lo spreco di cibo, favorire l'istruzione femminile, lavorare sulla pianificazione familiare e la salute riproduttiva e passare collettivamente a un'alimentazione a prevalenza vegetale. I benefici di questi progressi si estendono ben oltre la riduzione delle emissioni di gas serra e il loro costo principale è il nostro sforzo collettivo. Un costo che però non si può eludere.

Il testo è tratto da "*Possiamo salvare il mondo prima* di *cena.* Perché il *clima siamo noi",* di Jonathan Safran Foer, Guanda, 2019, pp. 143-144.

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 clima della Terra sta cambiando sempre più rapidamente a causa di un evidente aumento della temperatura media del pianeta: si parla per questo di riscaldamento globale. Quasi l'unanimità degli scienziati ne individua la causa principale nel cosiddetto effetto antropico, ovvero nell'insieme dei comportamenti dell'umanità che hanno un impatto sull'ambiente.

Rifletti sulle considerazioni proposte dall'autore, traendone spunto per tue riflessioni personali, che fonderai su conoscenze, esperienze, letture.

Dai un titolo al tuo elaborato e, se lo ritieni utile alla chiarezza dell'esposizione, dividilo in paragrafi, anch'essi opportunamente titolati.

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

Simulazione seconda prova Parte teorica

16 aprile 2024

NUCLEO TEMATICO n.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 dì ospitalità.

Tipologia A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Alimentazione nell'età scolare

Documento n.1

[...]

Un'altra indicazione importante per l'alimentazione dei bambini è quella di non aggiungere zucchero agli alimenti almeno fino ai 3 anni, perché può favorire l'insorgenza della carie ed alterare il metabolismo conducendo alla insorgenza di diabete di tipo 2 in età adulta.

L'OMS, nelle sue linee guida sugli zuccheri pubblicate nel 2015 raccomanda di ridurre, sia negli adulti che nei bambini, l'assunzione giornaliera di zuccheri al di sotto del 10% dell'introito energetico totale. Ma non solo: una riduzione al di sotto del 5% dell'energia potrebbe determinare ulteriori effetti positivi per la salute. Infatti, evidenze scientifiche mostrano che gli adulti che assumono quantità inferiori di zuccheri hanno un peso corporeo inferiore e che aumentare la quantità di zucchero assunto con la dieta si associa ad incremento ponderale. Lo stesso vale per i bambini; in particolar modo per quel che riguarda l'elevata assunzione di bevande zuccherate e il rischio di sviluppare sovrappeso e obesità.

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

Uno studio dell'ospedale pediatrico "Bambin Gesù" di Roma pubblicato su "Pediatrics" ha mostrato che la prevalenza di obesità a 6 anni, tra i bambini che assumevano bevande zuccherate durante l'infanzia, era quasi il doppio di quella di chi non le consumava (17% vs 8,6%). L'assunzione di bevande zuccherate durante la primissima infanzia, non così poco frequente, potrebbe quindi rappresentare un forte fattore di rischio per l'obesità in età scolare.

In ultima analisi, in tema di alimentazione in età pediatrica, è utile considerare il decalogo di semplici regole ad azione preventiva elaborate dal Protocollo d'intesa tra la SIP (Società Italiana di Pediatria) e il Ministero della Salute per sostenere l'educazione a una sana alimentazione e a corretti stili di vita sin dalla prima infanzia in modo da prevenire sovrappeso, obesità e comportamenti a rischio.

(https:i/guna.com/it/lifestyle/per-i-bimbi/linee-guida-per-lalimentazione-nella-prima-infanzia/)

Documento n.2

La "Strategia globale dell'OMS su dieta, attività fisica e salute .. è stata adottata nel 2004 dall'Assemblea della salute. La strategia ha invitato i governi, l'OMS. i partner internazionali. il settore privato e la società civile ad agire a livello globale. regionale e locale per sostenere diete sane e attività fisica.

Nel 2010, l'Assemblea della sanità ha approvato una serie di raccomandazioni sulla commercializzazione di alimenti e bevande analcoliche ai bambini. Queste raccomandazioni guidano i paesi nella progettazione di nuove politiche e nel miglioramento di quelle esistenti per ridurre l'impatto sui bambini della commercializzazione dì alimenti e bevande analcoliche ai bambini. L'OMS ha anche sviluppato strumenti specifici per regione (come i modelli di profilo nutrizionale regionale) che i paesi possono utilizzare per attuare le raccomandazioni di marketing.

Nel 2012, l'Assemblea della salute ha adottato un "Piano di attuazione globale sull'alimentazione materna e infantile" e sei obiettivi nutrizionali globali da raggiungere entro il 2025. tra cui la riduzione dell'arresto della crescita, del deperimento e del sovrappeso nei bambini. il miglioramento dell'allattamento al seno e la riduzione dell'anemia e del basso peso alla nascita.

Nel 2013, l'Assemblea della salute ha concordato nove obiettivi volontari globali per la prevenzione e il controllo delle malattie non trasmissibili. Questi obiettivi includono l'arresto dell'aumento del diabete e dell'obesità e una riduzione relativa del 30% nell'assunzione di sale entro il 2025. 11 "Piano d'azione

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

globale per la prevenzione e il controllo delle malattie non trasmissibili 2013-2020'' fornisce indicazioni e opzioni politiche per gli Stati membri, l'OMS e altre agenzie delle Nazioni Unite per raggiungere gli obiettivi.

Con molti paesi che stanno assistendo a un rapido aumento dell'obesità tra neonati e bambini, nel maggio 2014 l'OMS ha istituito la Commissione per porre fine all'obesità infantile. Nel 2016 la Commissione ha proposto una serie di raccomandazioni per affrontare con successo l'obesità infantile e adolescenziale in diversi contesti in tutto il mondo.

Nel novembre 2014. l'OMS ha organizzato. in collaborazione con l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), la seconda conferenza internazionale sulla nutrizione (ICN2). L'ICN2 ha adottato la Dichiarazione di Roma sulla nutrizione e il Quadro d'azione che raccomanda una serie di opzioni politiche e strategie per promuovere diete diversificate. sicure e sane in tutte le fasi della vita. L'OMS sta aiutando i paesi ad attuare gli impegni presi all'ICN2.

Nel maggio 2018, l'Assemblea della sanità ha approvato il 13° programma generale di lavoro (GPW 13), che guiderà il lavoro dell'OMS nel periodo 2019-2023. La riduzione dell'assunzione di sale/sodio e l'eliminazione dei grassi trans prodotti industrialmente dall'approvvigionamento alimentare sono identificate nel GPW13 come parte delle azioni prioritarie dell'OMS per raggiungere gli obiettivi di garantire una vita sana e promuovere il benessere per tutti a tutte le età. Per sostenere gli Stati membri nell'intraprendere le azioni necessarie per eliminare i grassi trans prodotti industrialmente, l'OMS ha sviluppato una tabella di marcia per i paesi (il pacchetto d'azione REPLACE) per aiutare ad accelerare le azioni.

(htlps://www.who/en/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet)

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

Contesto operativo

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto temporaneamente presso la mensa di una scuola per l'infanzia di Agropoli, comune del Cilento, il Dirigente gli affida, solo per i mesi scolastici primaverili, la gestione della mensa e quindi dell'organizzazione della predisposizione di menù equilibrati ed adatti agli allievi di quella fascia d'età.

In considerazione della solida preparazione conseguita presso l'Istituto Professionale frequentato, al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze e di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni.

A. Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato riporti in sintesi i principali obiettivi che gli organismi internazionali si sono prefissati di raggiungere.
B. Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema dell'alimentazione nell'età scolare indicando tutte le esigenze dietetiche dei destinatari e consideri il periodo e il contesto territoriale in cui opera.
C. Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico -professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover pianificare e predisporre un menù equilibrato giornaliero, nel rispetto delle esigenze specifiche e dei bisogni di tutti gli scolari, considerando anche la presenza di soggetti celiaci.

Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Durata massima della prova: 5 ore.
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 l'accesso ad Internet.
Non è consentito lasciare l'istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

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

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

Simulazione seconda prova Parte pratica laboratoriale

18 aprile 2024

Obiettivi della prova per Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

CODICE ATECO:

Attività economiche di riferimento: ATECO 2007/ISTAT	I-55 ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI I-56 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

Caso operativo:

- L'allievo prepari una pietanza per un bambino celiaco della mensa di una scuola primaria con i prodotti del paniere messi a disposizione, mettendo in pratica le competenze acquisite durante il percorso scolastico e le attività di PCTO, nel pieno rispetto delle procedure HACCP e di sicurezza. (4 porzioni)
- Tempo a disposizione 150 minuti compresa la progettazione e la presentazione del prodotto. Una volta terminata la preparazione, l'allievo può presentare il piatto e terminare le operazioni di riassetto della propria postazione.
- L'allievo potrà utilizzare le schede tecniche di produzione autoprodotte riportanti nome e cognome dell'allievo stesso e approvate dai docenti tecnico pratici entro il 15 maggio.

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

- Ad ogni allievo sarà assegnata una postazione individuale ove operare e potrà spostarsi all'interno del laboratorio per necessità operative (prelievo di materie prime o attrezzature, lavaggio e pulizia) senza parlare con i compagni.
- Ai fini della realizzazione della prova pratica e a scopo didattico, l'allievo può utilizzare tutti gli utensili presenti in laboratorio anche se abitualmente non dedicati alle preparazioni senza glutine. I prodotti alimentari utilizzati devono essere sicuramente privi di glutine.
- L'allievo sarà tenuto a presentare la propria preparazione alla commissione illustrandone le caratteristiche (tipo di preparazione, metodo di cottura, ingredienti principali caratterizzanti il piatto, allergeni presenti).
- L'assistente tecnico sarà presente per fornire assistenza tecnica e per la predisposizione dei materiali.
- Primo gruppo dalle ore 7.50 alle ore 10.20. Secondo gruppo 10.20-12.50.

PROVA EQUIPOLLENTE:

La prova equipollente viene allegata nel fascicolo personale dell'allievo cui è stata somministrata.

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

Griglie di valutazione Prima e Seconda Prova

Parte generale

Indicatore	Descrittore	Punti
1/A. Ideazione, pianificazione organizzazione 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 basilari.	6
	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

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

	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
Indicatore	**Descrittore**	**Punti**
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 ed efficace della punteggiatura (max 10/60)	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
	L'ortografia e la punteggiatura risultano per lo più corrette e la sintassi è sufficientemente articolata	6
	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
Indicatore	**Descrittore**	**Punti**
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

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

	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 giudizi critici e valutazioni personali (max 10/60)	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in rilievo un'elevata capacità critica dello studente	10
	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 in rilievo una buona capacità critica dello studente	8
	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

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

Tipologia A

Indicatore	**Descrittore**	**Punti**
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti - e indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) (max 10/40)	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
Indicatore	**Descrittore**	**Punti**
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

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

	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
Indicatore	**Descrittore**	**Punti**
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10/40)	L'analisi lessicale, stilistica, metrico-retorica del testo risulta ricca e pertinente, appropriata ed approfondita sia per quanto concerne il lessico, la sintassi e lo stile, sia per quanto riguarda l'aspetto metrico-ritmico	10
	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
Indicatore	**Descrittore**	**Punti**
Interpretazione 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
	L'argomento è trattato in modo limitato e mancano in parte le considerazioni personali	4

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 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

Tipologia B

Indicatore	**Descrittore**	**Punti**
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 argomentazione.	4
	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
Indicatore	**Descrittore**	**Punti**

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

Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando 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 ragionativo e non utilizza connettivi pertinenti	2
	L'alunno non è in grado di sostenere un percorso ragionativo e non utilizza connettivi pertinenti	1
Indicatore	**Descrittore**	**Punti**

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

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

Tipologia C

Indicatore	Descrittore	Punti
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
	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

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 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 è 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
Indicatore	**Descrittore**	**Punti**
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
	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
Indicatore	**Descrittore**	**Punti**
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10/40)	L'alunno mostra di possedere ampie e approfondite conoscenze sull'argomento e utilizza riferimenti culturali sapientemente articolati.	10
	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

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'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
	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

Griglia di valutazione Seconda prova

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Non comprende i testi introduttivi e/o ii dati del contesto operativo	1
	II	Comprende solo parzialmente i testi introduttivi e/o i dati del contesto operativo	1.50
	III	Comprende globalmente i testi introduttivi e/o i dati del contesto operativo	2
	IV	Comprende correttamente i testi introduttivi e/o i dati del contesto operativo	2.50
	V	Comprende pienamente i testi introduttivi e/o i 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

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

	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.	5.50 – 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

Scheda di osservazione prove pratiche individuali esercitazioni enogastronomia – cucina

Indicatori	**Descrittori**	**Valutazione**
Comprensione del caso professionale proposto e dei dati del contesto operativo	L'allievo ha pienamente compreso il caso operativo e opera con creatività e competenza	3

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'allievo ha compreso il caso operativo ed opera con diligenza	2,5
	L'allievo ha compreso a sufficienza il caso operativo ed esegue le indicazioni fornite	2
	L'allievo ha compreso solo in parte le indicazioni del contesto operativo	1,5
	L'allievo non ha compreso il caso operativo	1
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzati con coerenza (Rispetto delle procedure di sicurezza e delle misure igienico-sanitarie)	L'allievo agisce con precisione nel pieno rispetto delle misure igienico sanitarie e delle procedure di sicurezza dimostrando padronanza nel gestire le procedure di lavoro	6
	L'allievo agisce con precisione nel pieno rispetto delle misure igienico sanitarie e delle procedure di sicurezza	5
	L'allievo agisce rispettando le misure igienico-sanitarie e di sicurezza	4
	L'allievo mette in atto le regole fondamentali igienico sanitarie e di sicurezza	3
	L'allievo non è costante nel rispettare le regole igienico-sanitarie e/o di sicurezza	2
	L'allievo non agisce in modo continuo nel rispetto delle regole igienico-sanitarie e/o di sicurezza	1
Padronanza delle competenze tecnico – professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e	L'allievo dimostra di possedere ottima padronanza delle competenze tecniche e di elaborare ottime soluzioni operative con aspetti di personalizzazione	8-7

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

nell'elaborazione di adeguate soluzioni operative	L'allievo dimostra di possedere padronanza più che buona delle competenze tecniche di elaborare efficaci soluzioni operative	6-5
	L'allievo dimostra di possedere buona padronanza delle competenze tecniche di elaborare buone soluzioni operative	4
	L'allievo dimostra di possedere una sufficiente padronanza delle competenze tecniche e di elaborare soluzioni operative efficaci	3
	L'allievo dimostra di possedere competenze tecniche non del tutto sufficienti e le soluzioni operative non risultano del tutto efficaci	2
	L'allievo dimostra competenze operative scarse e non riesce a mettere in atto soluzioni operative efficaci.	1
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	L'allievo presenta la pietanza utilizzando con precisione e pertinenza il linguaggio tecnico e fornendo una descrizione dettagliata delle caratteristiche del prodotto	3
	L'allievo presenta la pietanza utilizzando un lessico semplice e/o senza fornire i dettagli della preparazione e/o delle caratteristiche del prodotto	2
	L'allievo presenta la pietanza utilizzando un lessico generico e/o non fornisce i dettagli della preparazione	1

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

Deliberazione del Consiglio di classe

Il Consiglio della classe 5ª sez. E, in data 09/05/2024, ha approvato all'unanimità il presente Documento.

Disciplina	Docente
Lingua e Letteratura italiano - Storia	
Matematica	
Lingua inglese	
Lingua francese	
Lingua tedesca	
Sostegno	
Insegnamento della religione cattolica	
Scienza e cultura dell'alimentazione	
Lab. Servizi enog. settore Sala e Vendita	
Lab. Servizi enog. settore Cucina	
Scienze motorie e sportive	
Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura ricettiva	
Dirigente scolastico	