



Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE - "U. FOLLADOR"-AGORDO
Prot. 0005127 del 15/05/2023
IV (Entrata)

IIS "U. Follador - A. De Rossi"
Esame di Stato
Documento del Consiglio di Classe

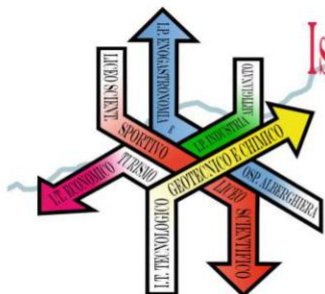
Classe 5^a sez. E

Anno scolastico 2022-2023

Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Il Coordinatore di classe

prof. Pierpaolo Gullotta



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

FUTURA

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



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 FALCAIDE (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.....	3
Profilo in uscita dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità Alberghiera.....	4
Quadro orario settimanale.....	6
Configurazione della classe nel triennio.....	7
Composizione del Consiglio di Classe nel corso del triennio e continuità didattica.....	7
Profilo della classe.....	8
Obiettivi educativi, cognitivi e metacognitivi.....	9
Metodologie didattiche attuate.....	10
Modalità di valutazione degli apprendimenti.....	12
Interventi di supporto e recupero.....	16
Progetti e attività didattiche svolte (curricolari ed extracurricolari).....	16
Mappa UDA interdisciplinari.....	20
Visite - Viaggio di studio.....	20
Competenze chiave per l'apprendimento permanente.....	21
Percorsi per lo sviluppo delle competenze trasversali e per l'orientamento.....	23
Predisposizione del Progetto Formativo Individuale.....	24
Educazione civica.....	24
Esame di Stato.....	27
Programmi disciplinari svolti.....	28
Lingua e Letteratura italiana.....	28
Storia.....	30
Lingua inglese.....	32
Lingua francese.....	33
Lingua tedesca.....	35
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva.....	36
Scienza e cultura dell'alimentazione.....	39
Lab. Servizi enogastronomia – settore Sala e Vendita.....	44
Lab. Servizi enogastronomia – settore Cucina.....	47
Matematica.....	50
Scienze motorie e sportive.....	52
Insegnamento della religione cattolica.....	54
Allegati.....	55
UDA interdisciplinari.....	55
Percorso per le competenze trasversali e l'orientamento.....	60
Simulazioni.....	65
Griglie di valutazione Prima e Seconda prova.....	96



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 Falcaide ed è tuttora dislocato nelle due sedi scolastiche, comprendenti anche il Convitto di Falcaide.

L'Istituto di Istruzione Superiore "Follador-De Rossi" sede di Falcaide è la prima scuola alberghiera nata in provincia, essendo presente sul territorio fin dal 1969. Attualmente la scuola fa parte dell'AEHT (Association Européenne 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 Falcaide, 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 principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
 Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
 Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

Sede 2, in cui sono ubicati i 3 laboratori di esercitazioni pratiche: il laboratorio di Enogastronomia, dotato delle più moderne attrezzature (soft cooker, forni trivalenti ad elevata tecnologia, piastre ad induzione), il laboratorio di Sala e Vendita, composto da una zona bar e un'ampia sala da pranzo, ed il laboratorio di Accoglienza Turistica, suddiviso in zona reception e guardaroba. Convitto, con una ricettività di 172 posti suddivisi nei settori maschile e femminile, dotato di zone ricreative comuni (sala video, sala computer, biblioteca, palestra fitness) e di servizi alla persona (mensa, assistenza infermieristica, lavanderia e guardaroba, portineria).

Adiacente all'edificio scolastico è collocata la Palestra Dolomiti.

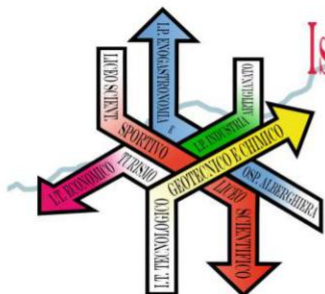
La posizione dell'I.I.S. "Follador-De Rossi", nel cuore delle Dolomiti, è un valore aggiunto che dà la possibilità agli studenti di tutti gli indirizzi di studio di occuparsi direttamente, secondo le proprie competenze, delle Dolomiti in un ambiente naturale di eccellenza mondiale riconosciuto dall'UNESCO Patrimonio dell'Umanità.

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;



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

www.follador.edu.it

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

- 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;
- 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;

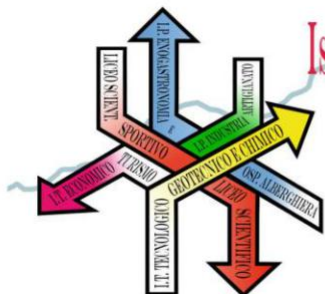
Figura: Esperto in Enogastronomia

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

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

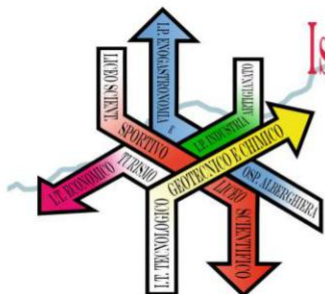


Configurazione della classe nel triennio

	Alunni iscritti	Alunni provenienti da altro Istituto	Alunni promossi ad agosto	Alunni trasferiti
Terza a.s. 2020-2021	11	-	3	-
Quarta a.s. 2021-2022	9	-	4	-
Quinta a.s. 2022-2023	10	1		-

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

	a.s. 2020-2021 Classe 3° E	a.s. 2021-2022 Classe 4° E	a.s. 2022-2023 Classe 5° E
Lingua e Letteratura italiano - Storia	Gullotta Pierpaolo	Gullotta Pierpaolo	Gullotta Pierpaolo
Matematica	Gaspari Eddy	Bellavia Guglielmo	Lanzarone Ignazio
Lingua inglese	Lufino Ludovica	Penasa Francesca	Tuzzato Maria
Lingua francese	Scardanzan Annalisa	Scardanzan Annalisa	Scardanzan Annalisa
Lingua tedesca	Corona Antonella	Corona Antonella	Darman Sara
Sostegno	Micheluzzi Arianna	Bordinazzo Mariaelena	Micheluzzi Arianna



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

Insegnamento della religione cattolica	Berletti Francesco	Berletti Francesco	Berletti Francesco
Scienza e cultura dell'alimentazione	Danzi Rosanna	Danzi Rosanna	Danzi Rosanna
Lab. Servizi enogastronomia settore Sala e Vendita	Vitaglione Carmine Perna Michele	Valt Dario	Valt Dario
Lab. Servizi enogastronomia settore Cucina	Scardanzan Annalisa	Tirone Carmela	Tirone Carmela
Scienze motorie e sportive	Muffato Alessandro Bucci Alessandro	Matten Sonia	Da Rold Carlotta
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva	Leonardi Antonio	Francesco Alfano	De Simone Concetta

Profilo della classe

La classe 5^a E, indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”, è composta da 10 allievi: 7 maschi e 3 femmine. Non tutti gli studenti risiedono nel distretto scolastico della scuola. Il gruppo classe si è costituito principalmente nel corso del triennio e solo un allievo, proveniente da altro Istituto, si è inserito dall’inizio del corrente anno scolastico. Per questo allievo, studente-atleta di alto livello, è stato predisposto dal Consiglio di classe un PFP. Nella classe sono presenti allievi con Bisogni Educativi Speciali, la cui documentazione sarà messa a disposizione della commissione in via riservata.

Il percorso scolastico degli alunni ha rivelato una situazione complessiva piuttosto eterogenea per quanto riguarda la preparazione di base e quella generale. Una parte degli studenti ha partecipato al percorso formativo con meritevole impegno tanto da conseguire risultati discreti. Altri, pur presentando adeguate capacità, hanno mostrato atteggiamenti non sempre costruttivi durante le lezioni e un impegno domestico discontinuo e superficiale. Pochi si sono distinti per l’acquisizione di un metodo di



Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

studio autonomo e di un'adeguata capacità logico-critica, gli altri hanno avuto un approccio al sapere di tipo mnemonico. 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 difficoltà 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 altro gruppo invece, in diverse occasioni, ha mostrato difficoltà a rapportarsi in modo maturo e rispettoso con i compagni e tutti i docenti. I risultati conseguiti al termine dell'anno scolastico risultano diversificati ma rivelano un miglioramento rispetto alla situazione iniziale. Si può concludere che gli alunni, nel complesso, hanno tratto profitto dal corso di studi dimostrando di aver acquisito sicurezza e dimestichezza soprattutto con le discipline di indirizzo, materie caratterizzanti il corso. Va infine sottolineata, per l'intero gruppo classe, una positiva partecipazione allo stage formativo presso aziende del 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.

Obiettivi educativi, cognitivi e metacognitivi

Obiettivi educativi:

- seguire in modo costante e responsabile il processo di apprendimento in tutte le discipline curriculari;
- 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.

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;
- esercitazioni grafiche e pratiche;
- lezione/applicazione;
- laboratori di ricerca di gruppo e individuali;
- correzione collettiva di esercizi ed elaborati svolti in classe e a casa;
- analisi e dibattito dei problemi sociali contemporanei e locali;
- attività di laboratorio/palestra;
- simulazioni.

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;
- Google Classroom.

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

- favorire la comunicazione delle loro esperienze;



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

- 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;

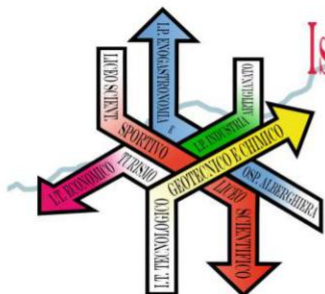
Modalità di valutazione degli apprendimenti

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.

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:

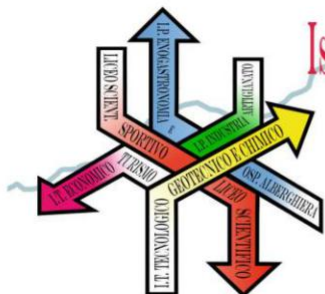
- colloquio lungo o breve;
- prove scritte strutturate o semi-strutturate;
- questionari a risposta breve o trattazioni;



- problemi o esercizi;
- esposizioni di lavori di ricerca individuali o di gruppo;
- esercitazioni pratiche;
- compiti di realtà;
- simulazioni delle prove d'esame.

Criteria di valutazione

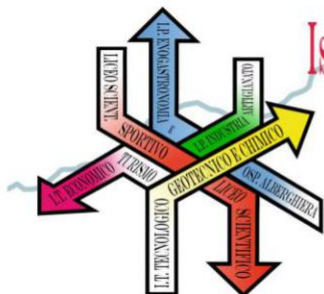
Giudizio	Voto in decimi	Descrizione dei livelli di prestazioni - abilità - conoscenze
Totalmente insufficiente	1 - 3	<ul style="list-style-type: none"> ● Non ha alcuna conoscenza sull'argomento proposto. ● Non coglie il senso del testo. ● La comunicazione è incomprensibile. ● I processi cognitivi sono totalmente inadeguati. ● Mancano completamente applicazione, capacità di analisi e di sintesi. Gli obiettivi non sono stati raggiunti.
Gravemente insufficiente	4	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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 Gli obiettivi sono stati raggiunti solo parzialmente.
Sufficiente	6	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.



		<ul style="list-style-type: none"> Nell'esecuzione di compiti semplici sa applicare le conoscenze senza commettere errori gravi. <p>Gli obiettivi sono stati sostanzialmente raggiunti.</p>
Discreto	7	<ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Gli obiettivi sono stati raggiunti.</p>
Buono	8	<ul style="list-style-type: none"> 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. Esponde con lessico appropriato e corretto. <p>Gli obiettivi sono stati pienamente raggiunti</p>
Ottimo	9	<ul style="list-style-type: none"> 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. E' capace di valutazioni autonome, complete e approfondite. <p>Gli obiettivi sono stati raggiunti ad un ottimo livello.</p>
Eccellente	10	<ul style="list-style-type: none"> 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 E' capace di valutazioni autonome, complete e approfondite con elementi di originalità. <p>Gli obiettivi sono stati raggiunti a livello massimo</p>

Criteria per l'attribuzione del voto di comportamento

Voto	Criteria per l'attribuzione
10	<p>Lodevole assunzione delle proprie responsabilità e partecipazione attiva, partecipe propositiva alla vita della scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> 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	<p>Piena assunzione delle proprie responsabilità e partecipazione attiva alla vita della scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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	<p>Assunzione generalmente buona delle proprie responsabilità e partecipazione alla vita della scuola</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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	<p>Scarsa assunzione delle proprie responsabilità e scadente partecipazione alla vita della scuola, anche con presenza di sanzioni disciplinari</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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
6	<p>Presenza di comportamenti di particolare gravità per le quali sia stato anche previsto l'allontanamento dalla comunità scolastica</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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	<p>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</p>



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 Lingua inglese, Lingua tedesca, Matematica.

Progetti e attività didattiche svolte (curricolari ed extracurricolari)

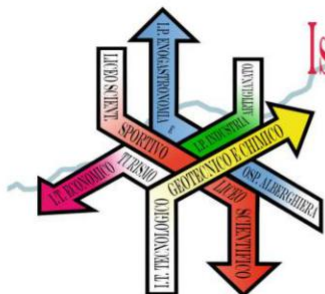
Si premette che la classe, avendo svolto il terzo anno e parte del quarto nel contesto della pandemia, è stata fortemente penalizzata nella possibilità di realizzare quanto era stato previsto in termini di programmazione: progetti, uscite, visite di istruzione e incontri in presenza. I docenti hanno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

Progetti classe Terza (a. s. 2020-2021):

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

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

Progetti/attività interdisciplinari previste			
Titolo del progetto	Docente referente		Discipline coinvolte
Degustazione Grana Padano	Danzi Rosanna	Approfondimento del settore caseario: la filiera produttiva, le tradizioni territoriali e culturali, la	Scienza e cultura dell'alimentazione



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

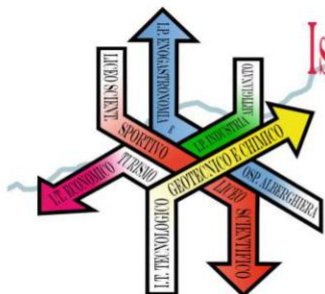
Sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

		funzione dei Consorzi di Tutela. Fornire agli allievi le basi per valutare le caratteristiche organolettiche di un prodotto.	
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
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



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

FUTURA **LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI**



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

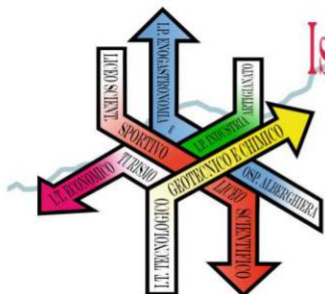
www.follador.edu.it

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

Progetto “Pronti, lavoro... VIA!”.	Alfano Francesco	Approfondimento sul mondo del lavoro, le aziende, le imprese	Tecniche di gestione amministrativa
---------------------------------------	------------------	--	--

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

Progetti/attività interdisciplinari previste			
Titolo del progetto	Docente referente	Obiettivi del progetto	Discipline coinvolte
Corsi per certificazione B1 - PET	Tuzzato Maria	Consolidamento delle competenze di livello B1	Lingua inglese
“La Costituzione e il sistema politico italiano” incontro con il giurista S. Cassese (Fondazione Corriere della Sera)	Gullotta Pierpaolo	Comprendere l’insieme di tutte le interrelazioni esistenti tra individui, gruppi, strutture e i processi attraverso i quali si producono decisioni che riguardano tutta la collettività.	Lingua e Letteratura italiana, Storia, Scienza e cultura dell’alimentazione
Buffet in occasione del convegno di conclusione del progetto Interreg La Via della Dolomia: il viaggio della roccia nelle Alpi Dolomitiche	Tirone Carmela	Prova autentica di allestimento di un evento enogastronomico fuori sede	Lab. di servizi enog. (cucina e sala), Scienza e cultura alimentazione



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

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

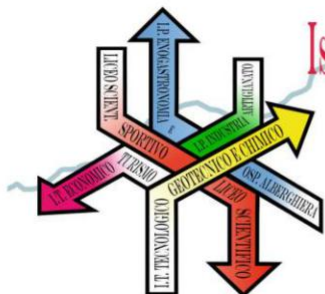
Sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

Giochi sportivi studenteschi e gruppi sportivi	Da Rold Carlotta	Incentivare e rafforzare l'avviamento alla pratica sportiva in diverse discipline nel rispetto del fair play	Scienze motorie e sportive
Corso di arrampicata	Da Rold Carlotta	Migliorare le capacità coordinative e condizionali con nuove esperienze esterne	Scienze motorie e sportive
Corso Sicuramente	Scardanzan Annalisa	Corso guida sicura per una maggiore consapevolezza alla guida.	
Promozione del territorio attraverso i suoi prodotti	Scardanzan Annalisa	Favorire la conoscenza degli allievi dei prodotti tradizionali e la loro diffusione in Italia e all'estero, confronto tra produzioni italiane e produzioni alimentari delle nazioni studiate (Francia, Area tedesca, Inghilterra)	Lingua francese, Lingua tedesca, Lingua inglese, Lab. servizi di enog. (cucina), Scienza e cultura alimentazione, Diritto e tecniche amministrative
Talenti al lavoro: progetto Agenzia Veneto Lavoro	Scardanzan Annalisa	Promozione e valorizzazione del CV. Formazione sulla transizione nel mondo del lavoro (UDA + PCTO)	Lingua e Letteratura italiana, Lingue straniere, Diritto e tecniche amministrative



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

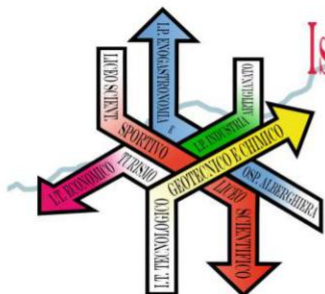
blis00600e@istruzione.it ♦ blis00600e@pec.istruzione.it

Mapa UDA interdisciplinari

UDA			
“Nel piatto le quattro stagioni” che accomuna tutte le classi, stagione assegnata alla 5E “l’inverno”.	Danzi Rosanna	Favorire la consapevolezza della stagionalità dei prodotti locali. Realizzazione di preparazioni con ingredienti della stagione assegnata. Prodotto finale: “calendario” della stagionalità da condividere con le altre classi.	Scienza e cultura dell'alimentazione, Lab. servizi di enog. cucina, Matematica
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
Il banqueting.	Tirone Carmela	Studio delle caratteristiche del banqueting e realizzazione di eventi di banqueting fuori sede.	Lab. servizi enog. sala e cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingua Inglese, Lingua Francese, Diritto e tecniche amministrative

Visite - Viaggio di studio

Periodo	Attività – Destinazione	Docente referente ed accompagnatori
(visite di una giornata)		
Martedì 18 aprile 2023	Visita guidata “Museo della Grande Guerra Tre Sassi” di Cortina	Gullotta Pierpaolo, Micheluzzi Arianna
Mercoledì 8 Marzo 2023	Visita didattica al Molino di Venezia	Danzi Rosanna, Tirone Carmela



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

FUTURA



LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Italiadomani
 PIANO NAZIONALE DI RISERVA 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

Martedì 9 maggio 2023	Uscita PCTO a Chioggia - Mercato ittico e Museo di Zoolandia adriatica	Valt Dario, Tirone Carmela

Prove INVALSI

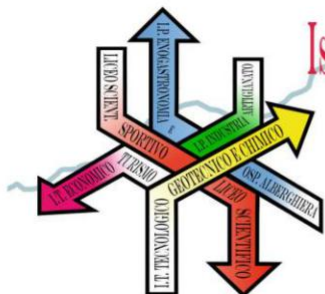
Le simulazioni delle prove INVALSI si sono svolte nel mese di marzo secondo apposito calendario redatto dalla Dirigenza Scolastica.

Italiano	Lingua inglese	Matematica
• Giovedì 16 marzo	• Lunedì 20 marzo	• Martedì 21 marzo

Competenze chiave per l'apprendimento permanente

Il Consiglio di classe, in base a quanto indicato dalla Raccomandazione del Parlamento e del Consiglio d'Europa del 18 dicembre 2006 sulle "Competenze chiave per l'apprendimento permanente" e dal Documento Tecnico del D.M. 139 del 22 agosto 2007, 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	P
R *competenze da raggiungere - P *competenze da potenziare		
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		x



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

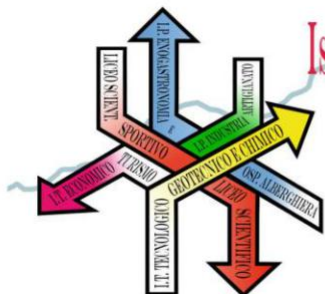
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

<p>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.</p>		
<p>2. Competenza multilinguistica</p> <p>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.</p>		<p>X</p>
<p>3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria</p> <p>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.</p> <p>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</p>	<p>X</p>	
<p>4. Competenza digitale</p> <p>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 cibersecurity), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.</p>		<p>X</p>
<p>5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</p> <p>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.</p>		<p>X</p>



<p>6. Competenze in materia di cittadinanza</p> <p>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.</p>		
<p>7. Competenza imprenditoriale</p> <p>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.</p>	X	
<p>8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali</p> <p>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.</p>		X

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

Sono state realizzate attività tecnico pratiche in aziende del settore, ubicate sul territorio e in zone limitrofe. Ogni allievo è stato affidato ad una azienda, perché potesse verificare sul campo le competenze sviluppate durante il percorso di studi effettuato fino a quel momento. Sono state svolte attività propedeutiche alle attività tecnico pratiche presso le aziende con incontri dedicati alla formazione specifica.

In particolare, 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 extracurricolari), 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.

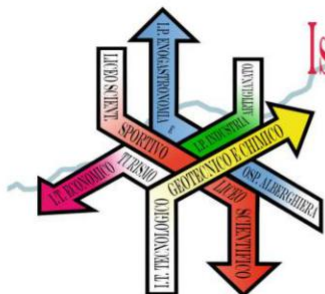
In questo contesto il tutor si è attivato per:

- 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.

Educazione civica

Percorso di educazione civica

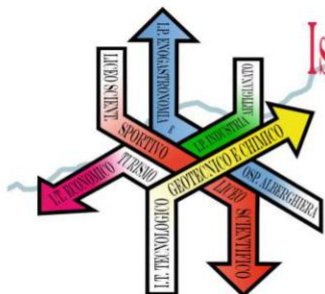
Denominazione: Educazione alla cittadinanza europea



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;
- 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	Cosa significa essere cittadino europeo, i vantaggi tangibili dell'UE. Trattati rilevanti per la costituzione dell'Unione e del mercato unico; Politica monetaria comune.	3
Matematica	La cittadinanza globale: le dinamiche di genere nella mia comunità	3
Lingua tedesca	Zivilcourage und Mut	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	Corretto uso degli alimenti e recupero degli scarti per ridurre gli sprechi	4
Lingua e Letteratura italiana, Storia	Nascita e caratteristiche dell'Unione Europea, dell'ONU e dei più importanti organismi internazionali. La cittadinanza europea ed universale. Identità e Cittadinanza. Le leggi di	6



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

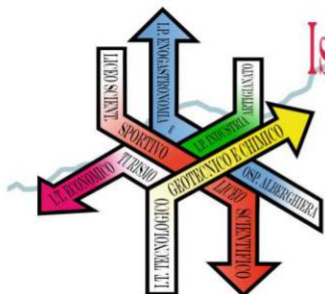
Sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

	Norimberga e le leggi razziali: la cittadinanza ad esclusione razziale	
Lingua inglese	The UK and English speaking countries in the world: cultural similarities	3
Scienze motorie	Il basket e gli sport inclusivi	3
Lingua francese	La France et la francophonie. Territori e dipartimenti d'oltremare, prodotti e specialità culinarie e tradizioni francesi nel mondo.	3
Lab. di servizi enogastronomici (cucina)	Regole di cittadinanza: etica, sostenibilità, rispetto delle risorse, rispetto dell'ambiente. Uso sostenibile delle risorse naturali. La gestione dei rifiuti	3
Esperienze attivate	Appuntamenti on line: La Costituzione e il sistema politico italiano – S. Cassese e V. Postiglione (1 ora e 30 minuti)	1:30
Totale ore		33.30
Metodologia	Lezione frontale, discussione guidata, materiale del docente, video.	
Criteri di valutazione e modalità di verifica.	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	



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

FUTURA



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
 Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
 Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

	<p>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.</p>	
--	--	--

Esame di Stato

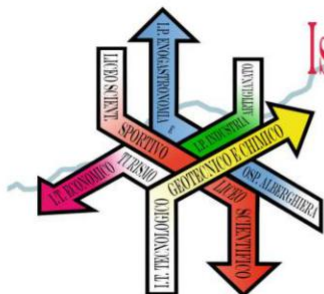
La simulazione della Prima Prova scritta è stata svolta secondo le tipologie previste per la Prima Prova dell'Esame di Stato:

- 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

Prima Prova	Seconda Prova
<ul style="list-style-type: none"> • Giovedì 16 febbraio • Giovedì 4 maggio 	<ul style="list-style-type: none"> • Mercoledì 15 marzo • Mercoledì 19 aprile



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

FUTURA

LA SCUOLA
 PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

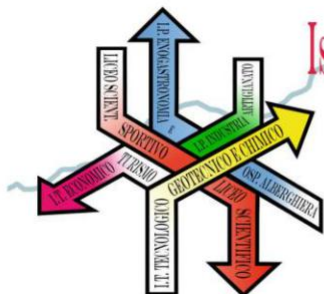
www.follador.edu.it

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

Programmi disciplinari svolti

Lingua e Letteratura italiana

Docente	Gullotta Pierpaolo
Ore settimanali	4
Libro di testo	<i>La scoperta della letteratura</i> (volumi 2 e 3), Paolo Di Sacco, Pearson. Altro materiale fornito dal docente
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Orientarsi fra testi e autori fondamentali. ● Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti d'analisi al fine di formulare un motivato giudizio critico. ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<p>L'Ottocento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● La svolta culturale del primo Ottocento. ● La poetica romantica. ● Il Romanticismo italiano. ● La poesia romantica in Italia e in Europa. ● Il romanzo nella prima metà dell'Ottocento. ● Alessandro Manzoni: vita, opere e pensiero. ● Giacomo Leopardi: vita, opere e pensiero. <p>Fra Ottocento e Novecento:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 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.

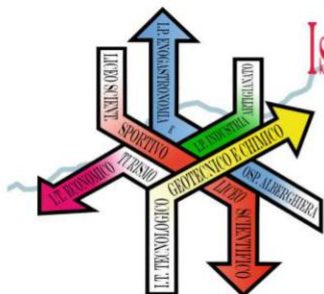
Da trattare dopo il 15 maggio

- G. Pascoli: vita opere e pensiero (da trattare).
- Il progetto delle Avanguardie.
- Futurismo, Espressionismo e Surrealismo.
- Il rinnovamento della poesia in Italia.
- L. Pirandello: vita, opere e pensiero.

Leggere, comprendere e interpretare.

(dal testo in adozione; esercitazione guidata dal docente)

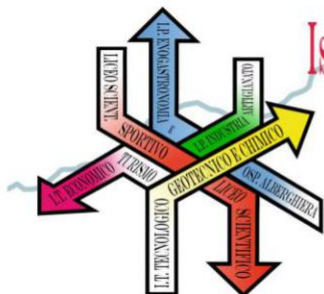
- F. W. Schelling, *L’arte è un prodotto del “genio”*.
- J. W. Goethe, *Lo Streben di Faust*.
- W. Wordsworth e S. T. Coleridge, *La dignità della vita umile e il linguaggio della semplicità*.
- M. De Staël, *L’invito ai letterati italiani*.
- G. Berchet, *“Poesia dei morti” e “poesia dei vivi”*.
- S. T. Coleridge, *La ballata del vecchio marinaio*.
- J. Keats, *Ode a un usignolo*.
- L. Mercantini, *La spigolatrice di Sapri*.
- V. Hugo, *Il campanile di Quasimodo*.
- Nievo, *Le speranze deluse dopo Campoformio*.
- Manzoni, *Lettera sul Romanticismo*.
- Manzoni, *Il cinque maggio*.
- Manzoni, da *Adelchi*, *“Dagli atrii muscosi, dai Fòri cadenti”*.
- Manzoni, da *Promessi Sposi*, *“Quel ramo del lago di Como”*.
- Manzoni, da *Promessi Sposi*, *La monaca di Monza*.
- G. Leopardi, da *Zibaldone di pensieri*, *Le qualità poetiche dell’indefinito*.
- G. Leopardi, da *Canti*, *Il sabato del villaggio*.



	<ul style="list-style-type: none"> ● G. Leopardi, da <i>Operette morali, Dialogo di Malambruno e di Farfarello</i>. ● G. Flaubert, da <i>Madame Bovary, Il ballo alla Vaubyessard</i>. ● L. Capuana, da <i>Giacinta, Giacinta e un "medico di famiglia"</i>. ● G. Verga, da <i>Storia di una capinera, C'era un profumo di Satana in me</i>. ● G. Verga, da <i>Nedda, Nedda e Janu</i>. ● G. Verga, da <i>Vita dei campi, Lettera-prefazione all'Amante di Gramigna</i>. ● G. Verga, da <i>Vita dei campi, Rosso Malpelo</i>. ● G. Verga, da <i>Vita dei campi, La lupa</i>. ● G. Verga, da <i>I Malavoglia, Prefazione, Il progetto dei Vinti</i>. ● G. Verga, da <i>I Malavoglia, La famiglia Toscano</i>. ● G. Verga, da <i>I Malavoglia, L'addio alla casa del nespolo</i>. ● P. Verlaine, da <i>Un tempo e poco fa, Languore</i>. ● A. Rimbaud, da <i>Poesie, Vocali</i>. ● J - K. Huysmans, da <i>A ritroso, La casa artificiale del perfetto esteta</i>. ● O. Wilde. Da <i>Il ritratto di Dorian Gray, La rivelazione della bellezza</i>. ● G. D'Annunzio, da <i>Il piacere, Il conte Andrea Sperelli</i>. ● G. D'Annunzio, da <i>Alcyone, La pioggia nel pineto</i>. ● G. Pascoli da <i>Il fanciullino, Il fanciullino che è in noi</i>. ● F. T. Marinetti, <i>Manifesto del Futurismo</i>. ● L. Pirandello, da <i>L'umorismo, L'arte umoristica "scomponere", "non riconosce eroi" e sa cogliere "la vita nuda"</i> ● L. Pirandello, da <i>Il fu Mattia Pascal, L'amara conclusione: "Io sono il fu Mattia Pascal"</i>
Nota	Una parte dei contenuti è relativa alla programmazione del quarto anno.

Storia

Docente	Gullotta Pierpaolo
Ore settimanali	2
Libro di testo	<i>Storia aperta</i> (volumi 2 e 3), Alba Rosa Leone e Giovanni Casalegno, Sansoni per la Scuola. Altro materiale fornito dal docente
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

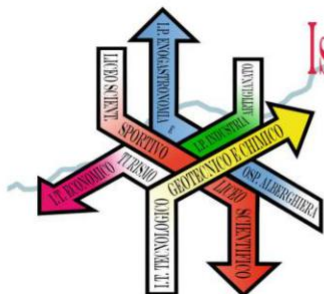
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
<p>Conoscenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● L'ascesa di Napoleone, l'impero e la caduta. ● Il Congresso di Vienna; il clima della Restaurazione; i moti degli anni Venti e Trenta. ● Il sistema di fabbrica e la divisione del lavoro; lo sviluppo dell'industrializzazione ottocentesca in Europa e negli Stati Uniti. ● 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 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 nascita dello Stato sovietico; La dittatura e il terrore staliniano. ● 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.
<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare il lessico storico e settoriale.



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

FUTURA



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
 Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
 Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

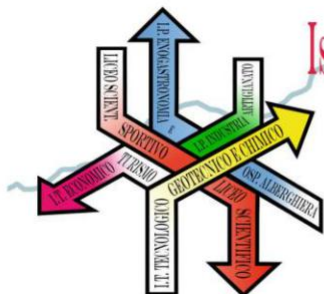
www.follador.edu.it

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

	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● UDA 2: L'età di Napoleone. ● UDA 3: L'età della Restaurazione. ● 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. <p>Da trattare dopo il 15 maggio</p> <ul style="list-style-type: none"> ● UDA 6: La Germania nazista. ● UDA 7: La Seconda Guerra Mondiale.
Nota	Una parte dei contenuti è relativa alla programmazione del quarto anno.

Lingua inglese

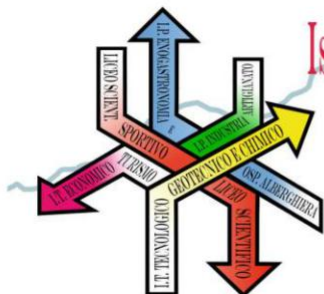
Docente	Tuzzato Maria
Ore settimanali	2
Libro di testo	Catrin Elen Morris, Alison Smith, Mastering Cooking and Service, Eli La Spiga; G. La Villa, C. Sbarbada, C. Moore, Prove Nazionali Inglese 2021, Eli La Spiga. Si è inoltre utilizzato materiale extra fornito dalla docente.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare differenti tecniche per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. ● Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali individuando traguardi di sviluppo personale e professionale. Valore e cultura del cibo, rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetto di sostenibilità.



	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità per comprendere testi orali e scritti mediamente complessi. Produrre testi, interagire in conversazioni utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere testi scritti e orali di diversa tipologia. ● 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.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Linguaggio specifico del settore, terminologia tecnica. ● Allergie e intolleranze alimentari. ● Il mondo del lavoro: il CV e la lettera di candidatura in risposta ad un annuncio. ● L'organizzazione di eventi, inside e outside banqueting. ● The English speaking world: cultura e gastronomia.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Descrivere gli ingredienti di una ricetta con termini specifici ● Utilizzare il linguaggio settoriale ● Saper scrivere una lettera di candidatura ● Rispondere ad un annuncio ● Descrivere le fasi dell'organizzazione di un evento
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ● UDA 1: Food Ingredients, allergies and intolerances ● UDA 2: Menus ● UDA 3: The World of Work ● UDA 4: Banqueting and Feasts ● UDA 5: Educazione civica. The UK and English speaking countries in the world: cultural similarities. ● Esercitazioni prove Invalsi (Reading and Listening) sia dal manuale specifico che dal libro di testo.
Nota	Lo svolgimento del programma è stato notevolmente rallentato e semplificato a causa delle difficoltà nelle competenze linguistiche di base riscontrate in tutti gli studenti della classe

Lingua francese

Docente	Annalisa Scardanzan
----------------	---------------------



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

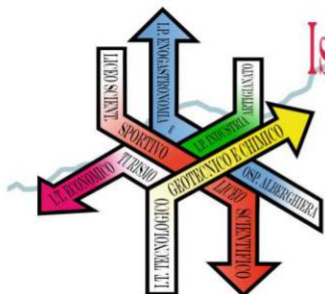
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

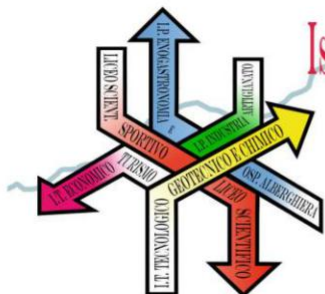
Ore settimanali	3
Libro di testo	Silvia Ferrari, Henri Dubosc, Côté cuisine Côté salle. Le Français de l'oenogastronomie et du service., Mondadori Education. Materiali interattivi, documenti autentici didattizzati.
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilizzare differenti tecniche per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali. ● Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali individuando traguardi di sviluppo personale e professionale. Valore e cultura del cibo, rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione. ● Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità per comprendere testi orali e scritti abbastanza complessi. Produrre testi dettagliati, interagire in conversazioni utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere testi scritti e orali di diversa tipologia. ● 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.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Elementi di cultura francese, le principali caratteristiche di alcuni prodotti enogastronomici francesi. ● Linguaggio specifico del settore, terminologia tecnica, registri linguistici diversi. ● Le regioni Francesi e i prodotti regionali. ● Il mondo del lavoro: strutture ristoranti. ● La promozione delle strutture ricettive. Guide enogastronomiche, Siti internet. ● La Francophonie
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Usare correttamente le forme di comunicazione, presentare in modo professionale. Valorizzare i servizi in lingua straniera. ● Gestire e fidelizzare la clientela mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction. ● Progettare attività/iniziative atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare informazione e promozione di itinerari enogastronomici.



	<ul style="list-style-type: none"> • Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici per promuovere e valorizzare il territorio.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> • UDA 1: I formaggi francesi • UDA 2: I vini francesi • UDA 3: Il banqueting • UDA 4: il mondo del lavoro • UDA 5: Educazione civica. Francia metropolitana, dipartimenti e regioni d'oltremare e specialità enogastronomiche tipiche.

Lingua tedesca

Docente	Darman Sara
Ore settimanali	3
Libro di testo	<p>Brigliano C., Doni F., Strano D., Venturini G., Paprika Neu Extra</p> <p>Montali G., Mandelli D., Linzi N. C., Komplet. Kursbuch-Arbeitsbuch.</p> <p>Si è inoltre utilizzato materiale extra fornito dalla docente.</p>
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di cultura tedesca, le principali caratteristiche di alcuni prodotti enogastronomici tedeschi. • Linguaggio specifico del settore, terminologia tecnica, registri linguistici diversi. • Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità per comprendere testi orali e scritti di media difficoltà. • Sviluppare conversazioni semplici riguardante i temi svolti. • 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.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Linguaggio specifico del settore, terminologia tecnica. • Riso e zuppe. • Alimentazione, dieta e menù. • Bankett, Buffet, Catering.



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

FUTURA



LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RISERVA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
 Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
 Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

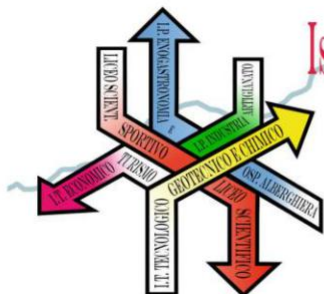
www.follador.edu.it

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

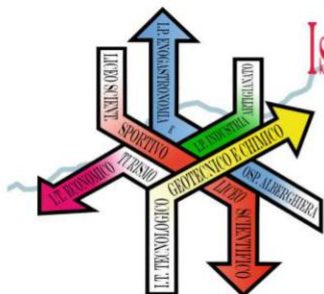
	<ul style="list-style-type: none"> ● Grammatica: ripasso generale e spiegazione frasi finali
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Descrivere gli ingredienti di una ricetta e una ricetta stessa con termini specifici ● Utilizzare il linguaggio settoriale ● Spiegare in maniera semplice le caratteristiche della cucina tipica di un luogo e creare un menù adeguato. ● Parlare di diete e alimentazione in maniera semplice. ● Collaborare all'organizzazione di un evento
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ● UDA 1: Reis und Zuppe ● UDA 2: Ernährung, Diät und Menü ● UDA 3: Educazione civica. Zivilcourage und Mut ● UDA 4: Bankett, Buffet, Catering

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura ricettiva

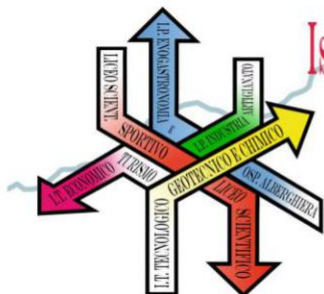
Docente	De Simone Concetta
Ore settimanali	3
Libro di testo	S.Rascioni, F.Ferriello, Gestire le imprese ricettive up, enogastronomia e sala vendita, Tramontana
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di 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 in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;



	<ul style="list-style-type: none"> ● contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali ed 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 ed equilibrati; ● gestire tutte le fasi del ciclo di vendita 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; ● applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
<p>Conoscenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale, normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore; ● 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, 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.
<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche, identificare le caratteristiche del mercato turistico, individuare la normativa di riferimento; ● analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing;



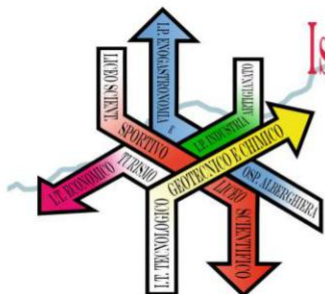
	<ul style="list-style-type: none"> ● interpretare i dati contabili ed amministrativi dell'impresa turistico ristorativa, redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan; ● individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; ● individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti; ● analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km 0 come strumento di marketing.
<p>Contenuti</p>	<p>UDA 1: il mercato turistico</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Caratteristiche del turismo, differenza con escursionismo ● Evoluzione del fenomeno turistico ● Variabili sociali ed economiche di influenza ● Rapporti di cambio ● Strumenti del mercato turistico interni ● Bilancia turistica, bilancia delle partite correnti e bilancia dei pagamenti <p>UDA 2: Gli organismi internazionali</p> <ul style="list-style-type: none"> ● OMT, WTTC ● Organi Europei ● Fonti normative internazionali e comunitarie <p>UDA 3: il marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Definizione di marketing ● Marketing strategico e operativo ● Marketing turistico ● Destination marketing ● Marketing strategico: analisi interna, analisi esterna, analisi della domanda, segmentazione e target ● Mappa di posizionamento e SWOT analysis ● Marketing operativo e le quattro leve con analisi del ciclo di vita del prodotto, gamma, linea e marca, oggetto di calcolo, direct costing e metodo del fattore ● Web marketing: siti web aziendali, portali di settore, pubblicità online, social media, blog, posta elettronica ● Marketing plan <p>UDA 4: pianificazione, programmazione e controllo</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Strategia aziendale ● Vision e mission aziendali



	<ul style="list-style-type: none"> Definizione di pianificazione e programmazione Vantaggio competitivo Il budget e le principali differenze con il bilancio d'esercizio Business plan: definizione e parti componenti <p>UDA 5: la normativa del settore turistico- ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> Sicurezza sul lavoro e normativa antincendi Normativa alimentare: sistema HACCP Tracciabilità e rintracciabilità Frodi alimentari: frodi sanitarie e comm.li, sofisticazione, adulterazione, alterazione e contraffazione Protezione e trattamento dei dati personali Definizione di contratto e caratteristiche essenziali Contratti atipici: contratto di ristorazione, contratto di catering e di banqueting Codice del consumo, responsabilità in caso di sottrazione di beni ai clienti, somministrazione di bevande alcoliche ai minori, tutela della salute dei non fumatori, tutela dei diritti d'autore, imposta di soggiorno <p>UDA 6: le abitudini alimentari e l'economia del territorio</p> <ul style="list-style-type: none"> Caratteristiche che hanno mutato i consumi alimentari: reddito disponibile e legge di Engel, mutamenti degli stili di vita, globalizzazione, eventi demografici Il rapporto degli italiani con il cibo, dieta mediterranea Tendenze in campo alimentare: aumento dei pasti extradomestici, destrutturazione dei pasti e forme semplificate di consumo quali spuntino, brunch, happy hour, apericena e coffee break, diversificazione degli alimenti, ricerca della qualità ed attenzione alla salute Marchio, insegna e ditta Marchi di qualità alimentare: DOP, IGP, STG e BIO Prodotti a km 0
--	---

Scienza e cultura dell'alimentazione

Docente	Danzi Rosanna
Ore settimanali	5



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

FUTURA



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

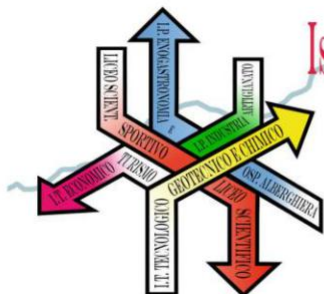


Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
 Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
 Sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25
 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

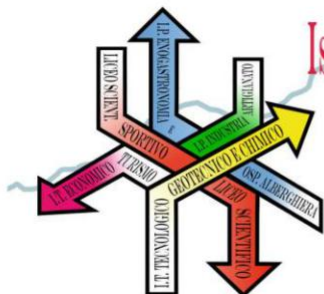
www.follador.edu.it

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

Libro di testo	“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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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. ● La bioenergetica. ● LARN: linee guida alimentari e dieta mediterranea. ● 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.



<p>Abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 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.
<p>Contenuti</p>	<p>UdA n.1: CONTAMINAZIONI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contaminanti fisici, chimici e biologici ● Modalità di contaminazione: diretta, indiretta e crociata <p>UdA n.2: MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Prioni e malattie prioniche, la BSE ● Virus, l'epatite A, 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

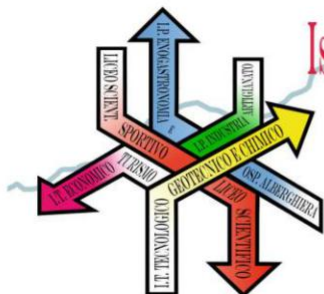
- Requisiti generali dell'igiene e Pacchetto igiene
- Principio della "marcia avanti", diagramma di flusso
- Responsabilità degli OSA
- Igiene del personale, delle attrezzature e dei locali
- Concetti di detergenza, disinfezione, disinfestazione
- Sistema H.A.C.C.P. la pianificazione preliminare (le 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
- 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 e della nutrice
- Alimentazione nell'età evolutiva
- Alimentazione nella prima infanzia e svezzamento



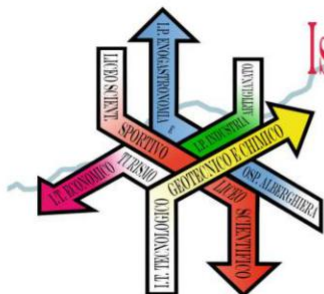
- Alimentazione nella seconda e terza infanzia: età prescolare e scolare
- Alimentazione nell'adolescenza
- Alimentazione nell'età adulta
- Alimentazione nella terza età
- Alimentazione dello sportivo

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
- 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 approfondimento sulla celiachia e intolleranza al lattosio, realizzata con A.C.I. Veneto

UdA n. 7: SOSTENIBILITÀ E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

- Classificazione degli alimenti
- Alimenti alleggeriti o light
- Alimenti fortificati, arricchiti, supplementati
- Alimenti funzionali o functional foods
- Alimenti innovativi o novel foods
- Alimenti di nuova gamma
- Alimenti integrali e integratori alimentari
- Alimenti OGM



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione e del Merito



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

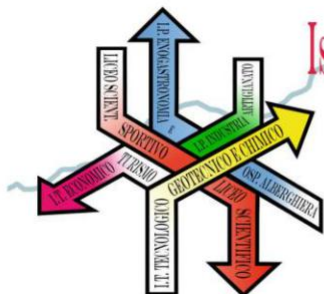
www.follador.edu.it

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

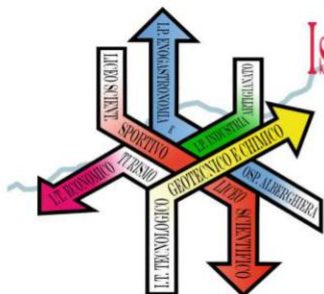
	<ul style="list-style-type: none"> ● Alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) ● Alimenti nutraceutici ● Alimenti ottenuti con le nanotecnologie <p>UdA n. 8: QUALITÀ ALIMENTARE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Fattori della qualità totale alimentare: qualità nutrizionale, chimica, 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 <p>UdA n. 9: EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Sostenibilità e sprechi alimentari - Agenda 2030 realizzata con esperto, ex-allievo dell'indirizzo Enogastronomico dell'Istituto "Follador - De Rossi" ● Uso corretto dell'acqua - 22 marzo, Giornata mondiale dell'acqua
--	--

Lab. Servizi enogastronomia – settore Sala e Vendita

Docente	Valt Dario
Ore settimanali	3
Libro di testo	Tecniche di sala/bar e vendita- ALMA
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> ● 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; ● 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;



	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>UDA 1: Gli stili di servizio e rapporti organizzativi di lavoro tra sala e cucina</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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

- 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

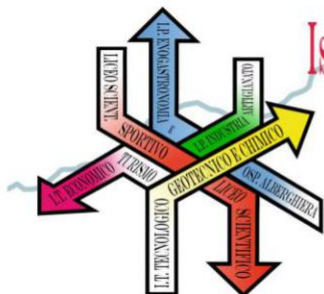
- la spumantizzazione
- la Champagne
- il metodo Champenoise e metodo Classico
- il metodo Charmat
- Cenni sull' enografia nazionale ed internazionale
- I vini d.o.c.g. del Veneto

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



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

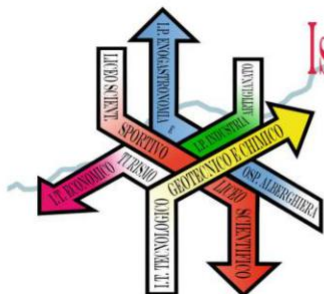
www.follador.edu.it

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

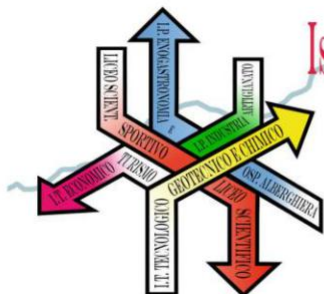
	<ul style="list-style-type: none"> • approfondimenti sull'abbinamento cibo-vino • l'aspetto gusto olfattivo • Prove pratiche. <p>UDA 7: Il Bar</p> <ul style="list-style-type: none"> • le figure professionali • la macchina da bar • le zone operative • approfondimento sui principali distillati e liquori • il carrello dei digestivi (allestimento e servizio) • le principali attrezzature del barman; la tecnica di miscelazione • il drink cost ed il calcolo del grado alcolico e dei grammi di alcol delle bevande
--	--

Lab. Servizi enogastronomia – settore Cucina

Docente	Tirone Carmela
Ore settimanali	6
Libro di testo	Tecniche di cucina e pasticceria "Secondo Biennio" di ALMA. Casa editrice PLAN
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. • Applicare responsabilmente le disposizioni previste dalla corretta prassi igienica (per la persona e per il proprio posto di lavoro).
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di banqueting/eventi. • Corretta prassi igienica. • Normativa HACCP. • Gestione dei punti critici di produzione.
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> • 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.



	<ul style="list-style-type: none"> ● Sintetizzare la propria esperienza professionale, mettendo in luce i punti di forza e di debolezza emersi. ● Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.
<p>Contenuti</p>	<p>Unità 1. IL SISTEMA HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Che cos'è il sistema HACCP ● L'applicazione dell'HACCP ● Le fasi dell'HACCP ● Le cinque fasi preliminari ● I sette principi fondamentali <p>Unità 2. IL BANQUETING</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Le tipologie di banchetto ● Le nuove figure professionali ● Organizzare un banchetto o un evento <p>Unità 3. EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA EUROPEA (ED. CIVICA)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Regole di cittadinanza: etica, sostenibilità, rispetto delle risorse e rispetto dell'ambiente. ● Uso sostenibile delle risorse naturali ● La gestione dei rifiuti <p>Unità 4. CEREALI E DERIVATI</p> <ul style="list-style-type: none"> ● I cereali ● Gli sfarinati ● La produzione e la classificazione delle farine ● La forza della farina ● Il riso ● Il mais ● Altri cereali ● Altri grani da farina <p>Unità 5. L'ELABORAZIONE DI MENU E CARTE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Storia del menu ● Il menu moderno



- Tipologie di menu e carte
- Le caratteristiche del menu
- La redazione del menu
- La valutazione strutturale
- La composizione gastronomica
- Il legame con il territorio
- Il target e la relazione cliente-pasto
- La stesura del menu

Unità 6. LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE

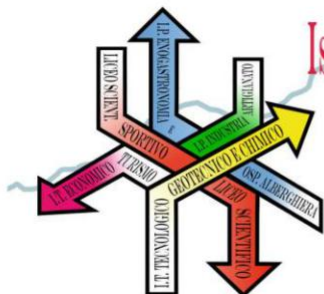
- Che cosa sono le allergie e le intolleranze alimentari
- La legge e la tutela delle persone allergiche
- Celiachia: intolleranza al glutine

Unità 7. LE CARNI

- Generalità
- Classificazione
- Le carni bovine
- I tagli e la cottura
- Le carni suine
- Le carni ovine e caprine
- La selvaggina
- Le carni di pollo e tacchino

Unità 8. ATTIVITA' PRATICHE DI LABORATORIO

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



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

FUTURA



LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
 Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
 Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

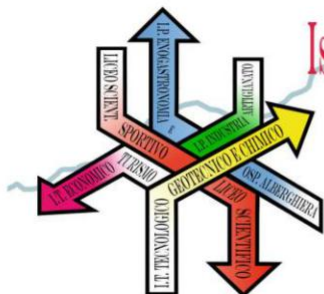
www.follador.edu.it

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

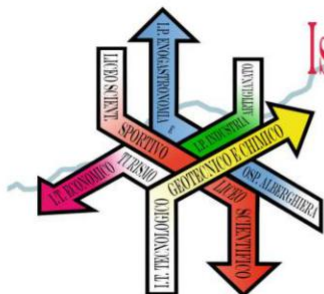
	<ul style="list-style-type: none"> Preparazioni dei pasti senza glutine per persone celiache <p>Unità 9. I PRODOTTI ITTICI</p> <ul style="list-style-type: none"> Definizione e classificazione I pesci I molluschi I crostacei La valutazione della freschezza Conservazione e trasformazione
--	--

Matematica

Docente	Lanzarone Ignazio
Ore settimanali	3
Libro di testo	Colori della matematica-ed. bianca per istituti alberghieri Vol. A – Sasso Leonardo/Fragni Ilaria-Petrini
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica; Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo; Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare informazioni qualitative e quantitative; Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Proprietà delle disequazioni numeriche; Disequazioni di secondo grado intere e metodi risolutivi; Disequazioni di secondo grado fratte e sistemi di disequazioni; Disequazioni irrazionali intere di secondo grado e metodi risolutivi; Funzione in R: definizione e classificazione; Dominio e segno di una funzione;



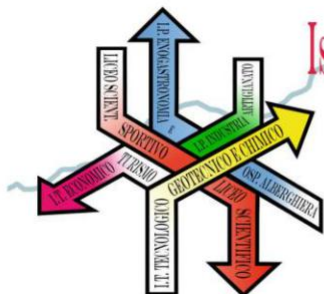
	<ul style="list-style-type: none"> ● Simmetria di una funzione; ● Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani; ● La statistica e i dati statistici; ● Tabelle a doppia entrata; ● La frequenza assoluta, relativa e percentuale; ● La media aritmetica, la moda e la mediana; ● Rappresentazione grafica; ● Dipendenza e Indipendenza statistica;
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper risolvere disequazioni intere, fratte e sistemi di disequazioni; ● Saper risolvere disequazioni irrazionali intere di secondo grado; ● Saper risolvere problemi aventi per modello disequazioni; ● Descrivere le proprietà di una funzione pari e di una funzione dispari; ● Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati scegliendo le rappresentazioni più idonee; ● Saper distinguere tra caratteri qualitativi e quantitativi e operare con distribuzioni di frequenze e rappresentarle;
Contenuti	<p>UDA 1: DATI E PREVISIONE: RICHIAMI E COMPLEMENTI DI STATISTA</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Introduzione alla statistica; ● Distribuzioni di frequenze; ● Principali rappresentazioni grafiche; ● Indici di posizione e di variabilità; ● Tabelle a doppia entrata; ● Distribuzioni congiunte e marginali; ● Distribuzioni condizionate; ● Dipendenza e Indipendenza statistica; ● Misura del grado di dipendenza <p>UDA 2: RIPASSO DISEQUAZIONI DI PRIMO E SECONDO GRADO</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Disequazioni di primo grado e secondo grado intere; ● Disequazioni di primo e secondo grado frazionarie; ● Sistemi di Disequazioni; ● Disequazioni Irrazionali di secondo grado intere; <p>UDA 3: INTRODUZIONE ALL'ANALISI: FUNZIONI REALI DI VARIABILE REALE</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Funzione Reale di Variabile Reale; ● Classificazione delle funzioni;



	<ul style="list-style-type: none"> • Dominio e Codominio di una funzione razionale intera e fratta, e irrazionale intera; • Intersezione con gli assi di una funzione razionale intera e fratta, e irrazionale intera; • Studio del segno di una funzione razionale intera e fratta, e irrazionale intera; • Proprietà delle funzioni: funzioni pari e funzioni dispari;
Nota	<p>Emergono casi di grande difficoltà nel raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati nella programmazione iniziale. L'avanzamento del programma è stato in gran parte rallentato, in quanto è stato necessario un intenso ripasso generale su argomenti necessari per il prosieguo della programmazione. Gli obiettivi formativi prefissati nella programmazione sono stati sostanzialmente conseguiti da una parte della classe, anche se continuano ad emergere delle differenze sostanziali nel rendimento, nelle potenzialità e nell'impegno.</p>

Scienze motorie e sportive

Docente	Da Rold Carlotta
Ore settimanali	2
Libro di testo	Non previsto
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di interpretazione del proprio ruolo all'interno di un gruppo squadra, adattando il gesto tecnico e la scelta tattica a seconda della posizione di gioco e della posizione sociale all'interno del gruppo. • Capacità di interazione con i diversi componenti del gruppo classe in maniera adeguata • Dimostrare autonomia nella gestione di una seduta di allenamento, dal riscaldamento alla parte centrale e defaticamento.
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le principali regole dei diversi giochi sportivi • Avere controllo e consapevolezza del proprio corpo in diverse situazioni • Conoscere gli schemi motori di base trasversali in tutte le discipline. • Conoscere le principali regole di comportamento nei gruppi sociali



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

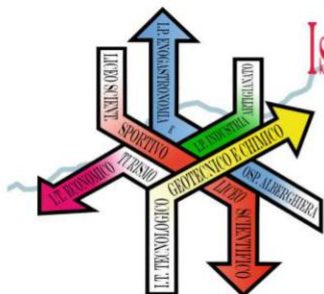


Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
 Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
 Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

	<ul style="list-style-type: none"> ● Conoscere la struttura di base di un allenamento sportivo
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Padroneggiare i diversi gesti tecnici specifici di ciascuno degli sport affrontati. ● Disporre di capacità di scelta tattica in situazioni tipiche degli sport di situazione di invasione e degli sport di rimando. ● Capacità di applicazione delle regole in qualità di arbitro
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> ● Test per la valutazione della capacità condizionali; ● Pallamano: esercitazioni sugli schemi motori del lancio e presa della palla, corsa, salto, cambio di direzione e sulla padronanza del proprio corpo in un contesto di contatto fisico; esercitazioni sui singoli fondamentali con palla: palleggio, passaggio, tiro; il concetto di presa, mantenimento e concretizzazione del vantaggio offensivo, con e senza palla; il concetto delle tre linee di gioco e costruzione dell'attacco in sovrannumero; competizione strutturata dal 2 vs 2 al 6 vs 6. ● Arrampicata indoor: concetti base dell'arrampicata; tecniche fondamentali di arrampicata; boulder; utilizzo corretto dell'attrezzatura di sicurezza; ● Badminton: principali regole del gioco; esercitazioni analitiche e globali per apprendere e consolidare i fondamentali individuali e di squadra; ● Pallacanestro: esercitazioni sugli schemi motori del lancio e presa della palla, corsa, salto, cambio di direzione e sulla padronanza del proprio corpo in un contesto di contatto fisico; esercitazioni sui singoli fondamentali con palla: palleggio, passaggio, tiro; il concetto di presa, mantenimento e concretizzazione del vantaggio offensivo, con e senza palla; il concetto delle tre linee di gioco e costruzione dell'attacco in sovrannumero; competizione strutturata dal 1 vs 1 al 5 vs 5. ● Baskin: principali regole del gioco; esercitazioni analitiche e globali per apprendere e consolidare i fondamentali individuali e di squadra; servizio, colpo di dritto e colpo di rovescio, sia con l'arto dominante sia con l'arto non dominante; esercitazioni di gioco strutturato per l'1 vs 1 e il 2 vs 2. ● Sport ed inclusione;



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

FUTURA

Finanziato dall'Unione europea
 NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
 e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Italiadomani
 PIANO NAZIONALE DI SPESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

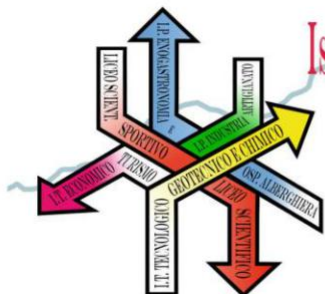
www.follador.edu.it

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

	<ul style="list-style-type: none"> Unihockey: principali regole del gioco; esercitazioni analitiche e globali per apprendere e consolidare i fondamentali individuali e di squadra;
--	--

Insegnamento della religione cattolica

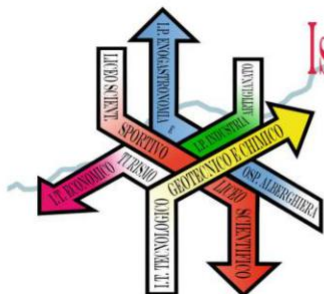
Docente	Berletti Francesco
Ore settimanali	1
Libro di testo	Non previsto
Competenze	<ul style="list-style-type: none"> Capacità di lavorare in gruppo in maniera costruttiva Capacità di comprendere concetti legati alla religione Capacità di applicare le conoscenze ricevute alla realtà fattuale Capacità di agire in modo responsabile nella vita civile Capacità di rispettare le persone e le diverse culture
Conoscenze	<ul style="list-style-type: none"> Religiose, storiche e antropologiche
Abilità	<ul style="list-style-type: none"> Sviluppo delle capacità critiche e di riflessione. Sviluppo delle capacità dialogiche e dialettiche.
Contenuti	<ul style="list-style-type: none"> Islam: origini ed elementi fondamentali Caratteristiche della cucina ebraica e islamica L'anima tormentata di Vincent Van Gogh e i suoi rapporti con il fratello Delitto, castigo e perdono nel film Mission Presentazione dell'Università di Scienze religiose La giornata della memoria L'anno liturgico Riflessione su giudizi e pregiudizi: analisi della canzone Bocca di Rosa I migranti Le discriminazioni La Costituzione e l'insediamento del nuovo governo L'amicizia, l'amore e la scuola: visione del film notte prima degli esami La giornata del ricordo La guerra Ucraina - Russia I sentimenti e i social Cucina e integrazione: visione del film amore, cucina e curry.



Allegati

UDA interdisciplinari

1. Titolo Uda	“Nel piatto le quattro stagioni, per un mondo più sostenibile”
2. Contestualizzazione	Una dieta equilibrata, prevede la scelta di alimenti sani e di qualità, oltre che le quantità, come sceglierli? Il fatto che in commercio, spesso, siano reperibili alcuni alimenti tutto l’anno, non è un segno tangibile di qualità, nonostante ciò soddisfi il desiderio di reperire un prodotto anche nelle stagioni in cui la natura è al lavoro per produrne altri. Scegliere di mangiare prodotti di stagione, anche nel rispetto dell’ambiente, è una scelta saggia ed ecologica che non va sottovalutata.
3. Destinatari	Allievi della classe 5 Enogastronomico
4. Monte ore complessivo	22 ore
5. Situazione-problema/compito di realtà	Ad ogni classe è stata assegnata una stagione: la Primavera alle classi del primo biennio, l’Estate alla classe terza, l’Autunno alla classe quarta e l’Inverno alla classe quinta. Ogni allievo singolarmente ha ricercato tra i prodotti italiani della stagione assegnata, quelli veneti, possibilmente tipici e con marchi di qualità (DOP, IGP, ...), ha predisposto una presentazione, da condividere con la propria classe. Infine la classe 5E, divisa in gruppi, ha curato la selezione dei prodotti di stagione più adatti da inserire nel calendario.
6. Prodotto finale da realizzare	Creazione di un calendario con immagini e descrizione dei prodotti veneti (alimenti e piatti) per ogni stagione dell’anno, da mettere a disposizione della propria classe e delle altre classi dell’indirizzo Enogastronomico.
7. Competenze obiettivo	Competenze asse scientifico, tecnologico e professionale (Scienza e cultura dell’alimentazione, Laboratori dei Servizi di enogastronomia) Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Italiadomani PIANO NAZIONALE DI RIFORMA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

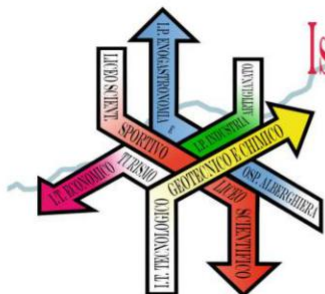
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

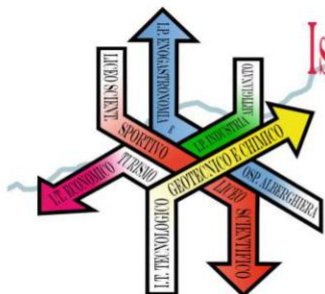
blis00600e@istruzione.it ♦ blis00600e@pec.istruzione.it

	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di prodotti e servizi enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera.</p> <p>Competenze di cittadinanza</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile.</p> <p>Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità Risolvere problemi.</p> <p>Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte.</p> <p>Comunicare, collaborare e partecipare.</p>	
<p>8. Prerequisiti</p>	<p>Conoscere: Le caratteristiche del proprio territorio/regione. La classificazione degli alimenti in funzione dei principi nutritivi. I benefici apportati al corpo umano. La qualità alimentare. I marchi di qualità: DOP, IGP. Le frodi alimentari. I metodi di preparazione e conservazione degli alimenti. Le linee guida per una sana alimentazione. La dieta mediterranea. I prodotti tipici locali e i prodotti a km. 0. La sostenibilità.</p>	
<p>9. Saperi</p>	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lessico professionale di base e terminologia di settore. - Proprietà nutrizionali e organolettiche dei prodotti alimentari. - Filiere agroalimentari del territorio; menù con prodotti a denominazione. - Metodologie e tecniche di promozione delle iniziative e delle attività, finalizzate alla conoscenza dei prodotti locali e allo sviluppo economico del territorio. 	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare un repertorio lessicale appropriato ed esporre in modo chiaro, logico e coerente testi letti. - Redigere brevi testi adeguati allo scopo e al contesto. - Indicare i criteri per un'alimentazione equilibrata e metterla in relazione con la salute. - Realizzare piatti con prodotti del territorio, riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. - Distinguere i prodotti tipici e i piatti tradizionali del territorio in cui si opera.
<p>10. Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione ore 9 Laboratorio di Enogastronomia Cucina ore 10</p>	



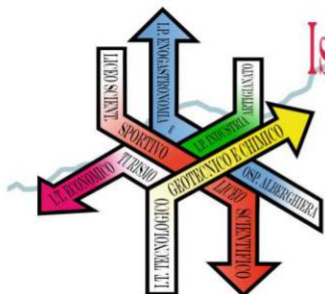
	Matematica ore 3
--	------------------

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 (diari, 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	<ul style="list-style-type: none"> ● 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	<ul style="list-style-type: none"> ● Comunicazione nella madrelingua. ● Leggere, comprendere e interpretare. ● La Grande Guerra. 	
9. Saperi	Conoscenze	Abilità
	<ul style="list-style-type: none"> ● Analisi storico sociale del momento storico con particolare attenzione alla vita quotidiana dei soldati in trincea. ● Il razionamento alimentare dei soldati al fronte. 	<ul style="list-style-type: none"> ● 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



	<ul style="list-style-type: none"> ● Gli approvvigionamenti di cibo tra la popolazione civile 	registro adeguato all'argomento e alla situazione.
10. Insegnamenti coinvolti	<ul style="list-style-type: none"> ● Lingua e Letteratura italiana: 3 ore ● Storia: 8 ore ● Scienza e cultura dell'alimentazione 1 ora 	

1. Titolo UdA	Il banqueting e l'organizzazione di un evento
2. Contestualizzazione	<p>Pianificare, organizzare, gestire, rendicontare un evento reale di banqueting fuori sede.</p> <p>Il banqueting va ben oltre il momento del servizio, inizia nel momento in cui il cliente formula una richiesta e si articola generalmente nelle seguenti fasi: incontro con il cliente, scelta del tema, definizione del menù e checklist, sopralluogo, organizzazione, preparazione cucina e allestimenti del servizio,tavoli e sedie.</p>
3. Destinatari	5 Enogastronomia
4. Monte ore complessivo	53
5. Situazione-problema/compito di realtà	Analizzare le caratteristiche del contratto di banqueting, applicare il piano HACCP, elaborare un progetto di organizzazione di un evento fuori sede in relazione al target e al numero degli utenti, alla location, alle richieste del committente.
6. Prodotto finale da realizzare	Organizzazione di un buffet fuori sede con prodotti rappresentativi del territorio, organizzato in occasione del convegno della Regione Veneto in collaborazione con l'Indirizzo Geotecnico presso la sede di Agordo dell'Istituto Follador De Rossi.
7. Competenze obiettivo	<p>2. Utilizzare differenti tecniche per scrivere testi con finalità e scopi professionali diversi utilizzando anche risorse multimodali.</p> <p>3. Applicare correttamente il sistema HACCP. Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del servizio/prodotto. Tecniche di programmazione e controllo.</p>



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI SPESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

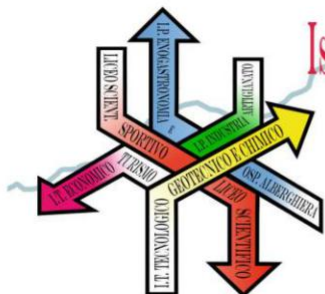
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

	<p>4. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali individuando traguardi di sviluppo personale e professionale. Valore e cultura del cibo, rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>5. Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità per comprendere testi orali e scritti abbastanza complessi. Produrre testi dettagliati, interagire in conversazioni utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere testi scritti e orali di diversa tipologia.</p> <p>7. 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.</p>	
<p>8. Prerequisiti</p>	<p>Applicazione delle procedure previste dai piani HACCP. Conoscenza dei prodotti a marchio e dei prodotti del territorio. Caratteristiche dei buffet, contratto di banqueting. Elaborazione di un menù. Principi di abbinamento cibo-vino.</p>	
<p>9. Saperi</p>	<p>Conoscenze</p> <p>6. Lessico professionale di base in lingua straniera</p> <p>9. Terminologia di settore, registri linguistici. Metodologie e tecniche di promozione delle diverse iniziative e progetti delle attività.</p> <p>11. Menù a filiera locale con prodotti a denominazione. Tecniche di organizzazione di attività in relazione alla tipologia di clientela. Metodi di selezione dell'offerta turistica in un territorio in relazione a tempi, costi, qualità</p>	<p>Abilità</p> <p>6. Usare correttamente le forme di comunicazione, presentare in modo professionale. Valorizzare i servizi in lingua straniera.</p> <p>9. Gestire e fidelizzare la clientela mediante la programmazione di iniziative di customer care e di customer satisfaction.</p> <p>11. Progettare attività/iniziativa atte a valorizzare le tipicità del territorio. Attuare informazione e promozione di itinerari enogastronomici. Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici per promuovere e valorizzare il territorio.</p>
<p>10. Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Laboratorio cucina ore 15 Laboratorio sala ore 2</p>	



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

FUTURA **LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI**



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI SPESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

Sede FALCAIDE (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 ore 3 Scienza e cultura dell'alimentazione ore 8 Francese ore 15 Inglese ore 10
--	--

Percorso per le competenze trasversali e l'orientamento

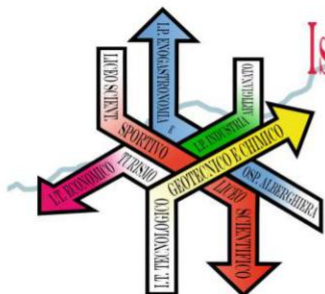
1. STRUTTURA DEL PERCORSO

Formazione in aula	Tirocinio in azienda	Visite tecniche, incontri con esperti	Impresa Formativa Simulata	Orientamento	Project Work	Documentazione e Restituzione	Totale
1	/	12 ore	38 ore	5 ore	22 ore	6 ore	84 ore

2. ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

ATTIVITA' SCOLASTICHE

TITOLO	DOCENTE REFERENTE	DATA/PERIODO	ORE PREVISTE
Preparazione e buffet alla sede di Agordo	Scardanzan Annalisa Tirone Carmela	21 Ottobre 2022	13
Preparazione banchetto CONSEGNA DEI DIPLOMI		25 Novembre 2022	17
Documentazione e restituzione dell'elaborato del buffet preparato ad Agordo	Tirone Carmela	Dicembre 2022	1
“Progetto Celiachia”	Danzi Rosanna Tirone Carmela		
Preparazione pratica in laboratorio		Marzo-Aprile 2023	10
Preparazione teorica in aula		15 Aprile 2023	1
Intervento esperte esterne dell'AIC Veneto con preparazioni di piatti gluten free in sede 2		21 Aprile 2023	7
Analisi e confronto sulle attività svolte		22 Aprile 2023	1



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

FUTURA



LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Italiadomani
 PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

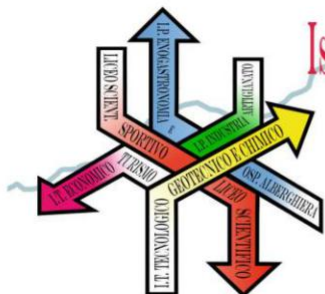
Sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

Preparazione teorica in aula alla visita tecnica c/o GMI (Molino di Ve) Visita tecnica c/o GMI (Molino di Ve)	Danzi Rosanna Tirone Carmela	Febbraio 2023	4
		8 Marzo 2023	6
Conferenza PCTO orientamento "Conoscere la figura di Gualtiero Marchesi - I cuochi del futuro"	Carmela Tirone	10 Marzo 2023	1
Corso con esperta esterna HACCP dott.ssa Gabrielli	Esperto "Sfera qualità"	17 maggio 2023	2
Webinar: 2 Talenti al lavoro - Una partenza, tante destinazioni. L'ingresso e le traiettorie dei giovani nel mercato del lavoro".	Danzi Rosanna	10 Novembre 2022	1
Webinar: "GoTo - ClicLavoro Veneto e i Centri per l'impiego: servizi, strumenti e opportunità"	Danzi Rosanna	13 Dicembre 2022	1
Webinar: "GoTo - Specializzarsi per il futuro. Quali strumenti dopo il diploma?"	Gullotta Pierpaolo	19 Gennaio 2023	1
Webinar: "Il CV, la chiave che apre le porte del lavoro?"	Gullotta Pierpaolo	1 Dicembre 2022	1
Corso ITS ACADEMY TURISMO VENETO	Lanzarone Ignazio	14 marzo 2023	1
Uscita e visita guidata al Mercato ittico e Museo di zoolandia adriatica di Chioggia	Tirone Carmela Valt Dario	9 Maggio	4
Coffee break e buffet: "Cosa chiede il mondo del lavoro alla scuola: conoscenze e competenze richieste ai diplomati tecnici dalle imprese"	Scardanzan A. Tirone Carmela	19 Maggio	8
Stesura relazione PCTO in lingua inglese	Tuzzato M.	3 Maggio	1
		10 Maggio	1
Stesura relazione PCTO in lingua tedesca	Darman S.	15 Maggio	1
		17 Maggio	1



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Italiadomani
 PIANO NAZIONALE DI RISERVA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

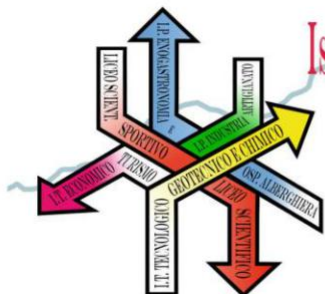
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

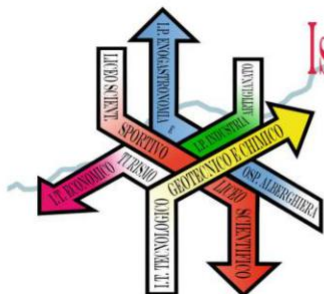
blis00600e@istruzione.it ♦ blis00600e@pec.istruzione.it

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
	<input type="checkbox"/> Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi
	<input type="checkbox"/> Capacità di creare fiducia e provare empatia
	X Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi
	<input type="checkbox"/> Capacità di negoziare
	<input type="checkbox"/> Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni
	<input type="checkbox"/> 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
	<input type="checkbox"/> Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	<input type="checkbox"/> Creatività e immaginazione
	<input type="checkbox"/> Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi
	<input type="checkbox"/> 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
	<input type="checkbox"/> Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
	<input type="checkbox"/> Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio
	<input type="checkbox"/> Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
	<input type="checkbox"/> Capacità di essere proattivi e lungimiranti
	<input type="checkbox"/> Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi
<input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia
	<input type="checkbox"/> Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali



espressione 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
	<input type="checkbox"/> 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
	<input type="checkbox"/> Capacità di negoziare
	<input type="checkbox"/> Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni
	<input type="checkbox"/> Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera
	<input type="checkbox"/> Capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress
	<input type="checkbox"/> 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
	<input type="checkbox"/> Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi
Competenza imprenditoriale	<input type="checkbox"/> Creatività e immaginazione
	<input type="checkbox"/> Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi
	<input type="checkbox"/> Capacità di trasformare le idee in azioni
	X Capacità di riflessione critica e costruttiva
	<input type="checkbox"/> 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
	<input type="checkbox"/> Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
	<input type="checkbox"/> Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio
	<input type="checkbox"/> Capacità di possedere spirito di iniziativa e autoconsapevolezza
	<input type="checkbox"/> Capacità di essere proattivi e lungimiranti
	X Capacità di coraggio e perseveranza nel raggiungimento degli obiettivi
<input type="checkbox"/> Capacità di motivare gli altri e valorizzare le loro idee, di provare empatia	
X Capacità di accettare la responsabilità	



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

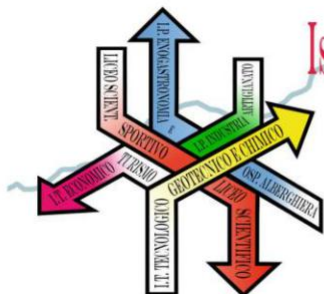
Sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<input type="checkbox"/> Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia
	<input type="checkbox"/> Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali
	<input checked="" type="checkbox"/> Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente
	<input checked="" type="checkbox"/> Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità



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

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

Simulazioni

PRIMA PROVA D'ESAME – PRIMA SIMULAZIONE - A.S.2022-2023

Svolgi la prova, scegliendo una delle tipologie qui proposte

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Proposta A1

Giovanni Pascoli, Patria

Sogno d'un dí d'estate.

Quanto scampanellare
tremulo di cicale!
Stridule pel filare
moveva il maestrale
le foglie accartocciate.

Scendea tra gli olmi il sole
in fascie polverose:
erano in ciel due sole
nuvole, tenui, róse¹:
due bianche spennellate

in tutto il ciel turchino.

Siepi di melograno,
fratte di tamerice²,
il palpito lontano
d'una trebbiatrice,
l'angelus argentino³...

dov'ero? Le campane
mi dissero dov'ero,
piangendo, mentre un cane
latrava al forestiero,
che andava a capo chino.

1 corrose

2 cespugli di tamerici (il singolare è motivato dalla rima con trebbiatrice)

3 il suono delle campane che in varie ore del giorno richiama alla preghiera (angelus) è nitido, come se venisse prodotto dalla percussione di una superficie d'argento (argentino).

Il titolo di questo componimento di Giovanni Pascoli era originariamente Estate e solo nell'edizione di Myricae del 1897 diventa Patria, con riferimento al paese natio, San Mauro di Romagna, luogo sempre rimpianto dal poeta.



Comprensione e analisi

1. Individua brevemente i temi della poesia.
2. In che modo il titolo «Patria» e il primo verso «Sogno d'un dí d'estate» possono essere entrambi riassuntivi dell'intero componimento?
3. La realtà è descritta attraverso suoni, colori, sensazioni. Cerca di individuare con quali soluzioni metriche ed espressive il poeta ottiene il risultato di trasfigurare la natura, che diventa specchio del suo sentire.
4. Qual è il significato dell'interrogativa "dov'ero" con cui inizia l'ultima strofa?
5. Il ritorno alla realtà, alla fine, ribadisce la dimensione estraniata del poeta, anche oltre il sogno. Soffermati su come è espresso questo concetto e sulla definizione di sé come "forestiero", una parola densa di significato.

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

Interpretazione

Il tema dello sradicamento in questa e in altre poesie di Pascoli diventa l'espressione di un disagio esistenziale che travalica il dato biografico del poeta e assume una dimensione universale. Molti testi della letteratura dell'Ottocento e del Novecento affrontano il tema dell'estraneità, della perdita, dell'isolamento dell'individuo, che per vari motivi e in contesti diversi non riesce a integrarsi nella realtà e ha un rapporto conflittuale con il mondo, di fronte al quale si sente un "forestiero".

Approfondisci l'argomento in base alle tue letture ed esperienze.

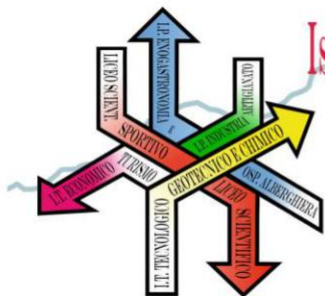
TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Proposta A2

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



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

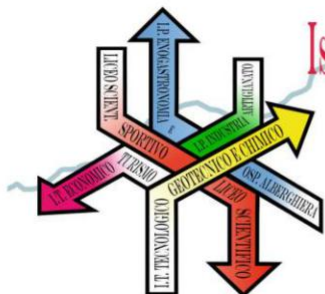


Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
 Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
 Sede FALCADE (BL) 32020 Via Trieste, 25
 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

beni (mia sorella o mia madre che piomba a svegliarmi, calzoni e scarpe afferrati a casaccio, corsa agobbata 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 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 subito, 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 uscire. 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 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



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

FUTURA



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

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 repubblicani. 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 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?
2. Quale atteggiamento ha nei confronti dei partigiani?
3. Individua le espressioni metaforiche presenti nel testo e spiegate la funzione.
4. Perché lui si sente responsabile di quelle morti?
5. 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.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Proposta B1

Italo Calvino, *Italiani, vi esorto ai classici*

Nel brano riportato, tratto da un articolo di Italo Calvino (1923-1985), l'autore prova a spiegare in 14 punti che cos'è un "classico" e quali esiti scaturiscono dalla sua lettura. È un testo molto noto, che ha conservato intatta tutta la sua attualità.

3. *I classici sono libri che esercitano un'influenza particolare sia quando s'impongono come indimenticabili, sia quando si nascondono nelle pieghe della memoria mimetizzandosi da inconscio collettivo o individuale.*

Per questo ci dovrebbe essere un tempo nella vita adulta dedicato a rivisitare le letture più importanti della gioventù. Se i libri sono rimasti gli stessi (ma anch'essi cambiano, nella luce d'una prospettiva storica mutata) noi siamo certamente cambiati, e l'incontro è un avvenimento del tutto nuovo. Dunque, che si usi il verbo «leggere» o il verbo «rileggere» non ha molta importanza. Potremmo infatti dire:

4. *D'un classico ogni rilettura è una lettura di scoperta come la prima.*

5. *D'un classico ogni prima lettura è in realtà una rilettura.*

La definizione 4 può essere considerata corollario di questa:

6. *Un classico è un libro che non ha mai finito di dire quel che ha da dire.*

Mentre la definizione 5 rimanda a una formulazione più esplicita, come:

7. *I classici sono quei libri che ci arrivano portando su di sé la traccia delle letture che hanno preceduto la nostra e dietro di sé la traccia che hanno lasciato nella cultura o nelle culture che hanno attraversato (o più semplicemente nel linguaggio o nel costume).*

Questo vale per i classici antichi quanto per i classici moderni. Se leggo l'*Odissea* leggo il testo d'Omero ma non posso dimenticare tutto quello che le avventure d'Ulisse sono venute a significare durante i secoli, e non posso non domandarmi se questi significati erano impliciti nel testo o se sono incrostazioni o deformazioni o dilatazioni. [...]



La lettura d'un classico deve darci qualche sorpresa, in rapporto all'immagine che ne avevamo. Per questo non si raccomanderà mai abbastanza la lettura diretta dei testi originali scansando il più possibile bibliografia critica, commenti, interpretazioni. La scuola e l'università dovrebbero servire a far capire che nessun libro che parla d'un libro dice di più del libro in questione; invece fanno di tutto per far credere il contrario. C'è un capovolgimento di valori molto diffuso per cui l'introduzione, l'apparato critico, la bibliografia vengono usati come una cortina fumogena per nascondere quel che il testo ha da dire e che può dire solo se lo si lascia parlare senza intermediari che pretendano di saperne più di lui. Possiamo concludere che:

8. *Un classico è un'opera che provoca incessantemente un pulviscolo di discorsi critici su di sé, ma continuamente se li scrolla di dosso.*

Non necessariamente il classico ci insegna qualcosa che non sapevamo; alle volte vi scopriamo qualcosa che avevamo sempre saputo (o creduto di sapere) ma non sapevamo che l'aveva detto lui per primo (o che comunque si collega a lui in modo particolare). E anche questa è una sorpresa che dà molta soddisfazione, come sempre la scoperta d'una origine, d'una relazione, d'una appartenenza. Da tutto questo potremmo derivare una definizione del tipo:

9. *I classici sono libri che quanto più si crede di conoscerli per sentito dire, tanto più quando si leggono davvero si trovano nuovi, inaspettati, inediti.*

Naturalmente questo avviene quando un classico «funziona» come tale, cioè stabilisce un rapporto personale con chi lo legge. Se la scintilla non scocca, niente da fare: non si leggono i classici per dovere o per rispetto, ma solo per amore. Tranne che a scuola: la scuola deve farti conoscere bene o male un certo numero di classici tra i quali (o in riferimento ai quali) tu potrai in seguito riconoscere i «tuoi» classici. La scuola è tenuta a darti degli strumenti per esercitare una scelta; ma le scelte che contano sono quelle che avvengono fuori e dopo ogni scuola.

[...] non si creda che i classici vanno letti perché «servono» a qualcosa. La sola ragione che si può addurre è che leggere i classici è meglio che non leggere i classici. E se qualcuno obietta che non val la pena di far tanta fatica, citerò Cioran (non un classico, almeno per ora, ma un pensatore contemporaneo che solo ora si comincia a tradurre in Italia): «Mentre veniva preparata la cicuta, Socrate stava imparando un'aria sul flauto. "A cosa ti servirà?" gli fu chiesto. "A sapere quest'aria prima di morire"».

Italo Calvino, *Italiani, vi esorto ai classici*, «L'Espresso», 28 giugno 1981

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo.
2. Quale principale motivazione spinge Calvino a cercare una definizione di "classico"?
3. Perché, secondo Calvino, ogni volta che si rilegge un classico è come leggerlo per la prima volta?



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

4. Spiega la frase «Un classico è un'opera che provoca incessantemente un pulviscolo di discorsi critici su di sé, ma continuamente se li scrolla di dosso» (rr. 30-31). Soffermati, in particolare modo, sul significato delle metafore utilizzate dall'autore.
5. Nell'ultimo capoverso Calvino riporta un episodio della vita di Socrate per confutare una possibile obiezione. Indica la tesi, l'antitesi e spiega il significato della citazione.

Produzione

Rifletti sul tema del rapporto tra classici e storia. Un classico è in grado di parlare agli uomini di ogni epoca? Lo fa sempre nello stesso modo? Può “passare di moda” o invecchiare? Che rapporto può instaurare con l'attualità? È più uno stimolo o più un freno per chi vuole percorrere nuove strade? Arricchisci il tuo elaborato con esempi concreti presi dalla tua esperienza o da quella delle persone che conosci, 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 che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

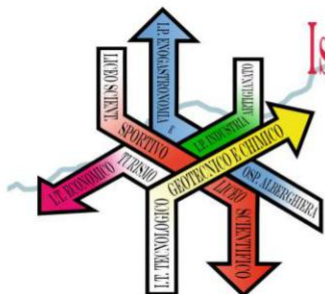
Proposta B2

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



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

FUTURA

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

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 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? Saremo capaci di 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 se 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?
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? Sappremo 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 che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Proposta B3

Dal Manifesto di Russell-Einstein presentato il 9 luglio 1955, a Londra, in occasione di una campagna per il disarmo nucleare.

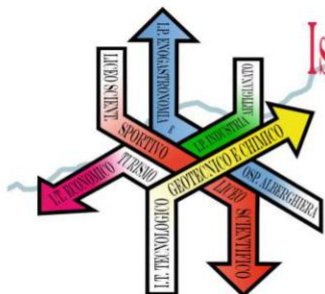
Nel manifesto, controfirmato da altri undici scienziati e intellettuali di primo piano, Bertrand Russell e Albert Einstein invitano gli scienziati di tutto il mondo a riunirsi per discutere sui rischi prodotti dall'esistenza delle armi nucleari per la sopravvivenza dell'umanità.

Questo dunque è il problema che vi poniamo, un problema grave, terrificante, da cui non si può sfuggire: metteremo fine al genere umano o l'umanità saprà rinunciare alla guerra? È una scelta con la quale la gente non vuole confrontarsi, poiché abolire la guerra è oltremodo difficile.

Abolire la guerra richiede sgradite limitazioni alla sovranità nazionale. Ma forse ciò che maggiormente ci impedisce di comprendere la situazione è che la parola “umanità” suona vaga e astratta. Gli individui faticano a immaginare che ad essere in pericolo sono essi stessi, i loro figli e nipoti e non solo una generica umanità. Faticano a comprendere che esiste il pericolo immediato di una mortale agonia e così credono che le guerre potranno continuare a esserci, a patto che vengano vietate le armi moderne.

Non è che un'illusione. Gli accordi conclusi in tempo di pace, di non utilizzare ordigni all'idrogeno, non verrebbero più considerati vincolanti, in tempo di guerra. Con lo scoppio di un conflitto armato, entrambe le parti si metterebbero a fabbricare bombe all'idrogeno, poiché se una parte le costruisse e l'altra no, quella che le ha fabbricate risulterebbe inevitabilmente vittoriosa [...].

La maggior parte di noi non è neutrale, ma, in quanto esseri umani, dobbiamo tenere ben presente che, affinché i contrasti tra Occidente e Oriente si risolvano in modo da dare una qualche soddisfazione a



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

FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

tutte le parti in causa, siano esse formate da comunisti e anticomunisti, Asiatici, Europei e Americani, bianchi e neri, tali contrasti non devono essere risolti mediante una guerra. Ricordate la vostra umanità e dimenticate il resto, se ci riuscirete, si aprirà la strada verso un nuovo paradiso, altrimenti vi troverete davanti al rischio di un'estinzione totale.

Invitiamo questo congresso e, per suo tramite, gli scienziati di tutto il mondo e le persone tutte, a sottoscrivere la seguente mozione: si apre di fronte a noi, se lo vogliamo, un continuo progresso di felicità, conoscenza e saggezza, sceglieremo invece la morte, perché non sappiamo dimenticare le nostre contese? In considerazione del fatto che in una futura guerra mondiale verrebbero certamente impiegate armi nucleari e che tali armi sono una minaccia alla sopravvivenza del genere umano, ci appelliamo con forza a tutti i governi del mondo affinché prendano atto e riconoscano pubblicamente che i loro obiettivi non possono essere perseguiti mediante un conflitto mondiale e, di conseguenza, li invitiamo a trovare mezzi pacifici per la risoluzione di tutte le loro controversie.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. In che cosa consiste l'insidia della genericità del termine "umanità"?
3. Che cosa intendono gli autori per "sgradite limitazioni alla sovranità nazionale"?
4. Che cosa, in particolare, temono i firmatari del manifesto?

Produzione

Rifletti sulle implicazioni positive e negative del concetto di progresso, partendo dall'espressione "un continuo progresso di felicità, conoscenza e saggezza" e scrivi un testo argomentativo in cui la tesi e gli argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi, se lo ritieni utile, suddividere in paragrafi che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

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

Proposta C1

La nostalgia fa parte della vita, come ne fa parte la memoria, della quale la nostalgia si nutre sulla scia dei ricordi che non dovremmo mai dimenticare, e che ci aiutano a vivere. Non c'è vita che non possa non essere attraversata dai sentieri talora luminosi e talora oscuri della nostalgia, e delle sue emozioni sorelle, come la malinconia, la tristezza, il rimpianto, il dolore dell'anima, la gioia e la letizia ferite, e sono molte le forme che la nostalgia assume nelle diverse stagioni della nostra vita. Andare alla ricerca delle emozioni, delle emozioni perdute, e la nostalgia ne è emblematica testimonianza, è compito di chiunque voglia conoscere le sconfinite aree dell'interiorità, e delle emozioni che ne fanno parte. Non



dovremmo vivere senza una continua riflessione sulla storia della nostra vita, sul passato che la costituisce, e che la nostalgia fa rinascere, sulle cose che potevano essere fatte, e non lo sono state, sulle occasioni perdute, sulle cose che potremmo ancora fare, e infine sulle ragioni delle nostre nostalgie e dei nostri rimpianti. Non solo è possibile invece, ma è frequente, che si voglia sfuggire all'esperienza e alla conoscenza di quello che siamo stati nel passato, e di quello che siamo ora.

La nostalgia ha come sua premessa la memoria che ne è la sorgente. Se la memoria è incrinata, o lacerata, dalle ferite che la malattia, o la sventura, trascina con sé, come sarebbe mai possibile riconoscere in noi le tracce della nostalgia? Dalla memoria emozionale, certo, dalla memoria vissuta, sgorgano le sorgenti della nostalgia, e non dalla memoria calcolante, dalla memoria dei nomi e dei numeri, che nulla ha a che fare con quella emozionale; ma il discorso, che intende riflettere sul tema sconfinato della memoria, mirabilmente svolto da sant'Agostino nelle *Confessioni*, ha bisogno di tenerne presenti la complessità e la problematicità.

Eugenio BORGNA, *La nostalgia ferita*, Einaudi, Torino 2018

Eugenio Borgna, psichiatra e docente, in questo passo riflette sulla nostalgia. A qualunque età si può provare nostalgia di qualcosa che si è perduto: di un luogo, di una persona, dell'infanzia o dell'adolescenza, di un amore, di un'amicizia, della patria. Non soffocare «le emozioni perdute», testimoniate dalla nostalgia, consente di scandagliare l'interiorità e di riflettere sulla «storia della nostra vita», per comprendere chi siamo stati e chi siamo diventati.

Condividi le riflessioni di Borgna? Pensi anche tu che la nostalgia faccia parte della vita e che ci aiuti a fare i conti continuamente con la complessità dei ricordi e con la nostra storia personale?

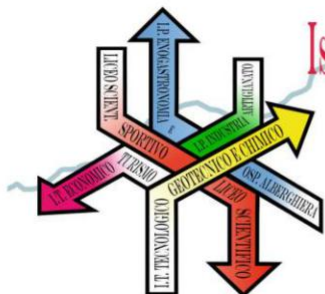
Sostieni con chiarezza il tuo punto di vista con argomenti ricavati dalle tue conoscenze scolastiche ed extrascolastiche e con esemplificazioni tratte dalle tue esperienze di vita. Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

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

Proposta C2

La cura degli altri

«Quando nasce la cura che gli umani dedicano ai propri simili? La questione mi ha intriguato da sempre. La spinta a nutrire e proteggere i nostri piccoli ha origine evidentemente da un dato biologico, un comportamento necessario per la riproduzione. Apparteniamo alla classe dei mammiferi e questa



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

FUTURA LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



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

www.follador.edu.it

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

geniale invenzione dell'evoluzione per cui le femmine della nostra specie sono in grado di nutrire per anni i piccoli, che altrimenti sarebbero incapaci di sopravvivere, ha costituito un enorme vantaggio. [...] Ma l'attitudine a prendersi cura dei membri più fragili del clan, a curare malati o feriti che pure possono essere di peso a piccole comunità in lotta quotidiana per la sopravvivenza, da dove nasce? In questo caso si deve trattare di qualcosa di più sofisticato, meno immediatamente riconducibile a un istinto biologico. Nel maggio 2016 sono stato invitato a fare una breve visita in Georgia e, in quell'occasione, ho trovato una risposta inequivocabile ai miei dubbi. [...] Quando, dopo aver indossati guanti adatti, tocco il piccolo cranio che Lordkipanidze [paleoantropologo di fama internazionale che partecipa ad una campagna di scavi in Georgia] ha estratto da una scatola speciale, l'emozione è fortissima. Tengo fra le mani un reperto di importanza straordinaria, ma la cosa più incredibile è che le mandibole sono lisce, non ha neanche un dente. Il direttore spiega che quando l'ha visto per la prima volta non ha potuto trattenere le lacrime. L'individuo, rispetto alla vita media dell'epoca, era molto vecchio, si stima avesse superato i quarant'anni, e aveva perso tutti i denti; la cosa più sorprendente era che fosse sopravvissuto così a lungo, perché nella mandibola non c'era segno delle cavità occupate dai denti: dovevano essere passati alcuni anni prima che l'osso riuscisse a riempirle. Tenevo fra le mani la prima testimonianza di una comunità che, per anni, aveva cercato e masticato cibo per far sopravvivere un membro più debole; avevo di fronte a me la prova che la compassione, la spinta a farsi carico dei più fragili fra gli esseri umani, affonda le sue radici nella notte dei tempi».

*(Guido Tonelli, E l'uomo cominciò a prendersi cura dell'uomo,
«Corriere della Sera – La Lettura», 16 dicembre 2018)*

Che cosa spinge l'uomo ad aiutare i propri simili? Quando lo fa, agisce di solito in modo disinteressato o si aspetta sempre un certo vantaggio personale dalle sue azioni? Perché una persona dovrebbe dedicare parte del suo tempo ad attività che non prevedono, almeno apparentemente, nessuna ricompensa? Che cosa spinge a superare il proprio egoismo e ad essere altruisti?

Rifletti sulla questione, facendo riferimento anche al mondo del volontariato, che oggi è in grado di garantire servizi e assistenza a molte persone. Articola la struttura del tuo testo in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Prima prova dell'Esame di Stato – Seconda Simulazione

Svolgi la prova, scegliendo una delle tipologie qui proposte

Tipologia A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Dante Alighieri - *Inferno*, Canto I, vv. 1-18

Nel mezzo del cammin di nostra vita
mi ritrovai per una selva oscura,

3 ché¹ la diritta via era smarrita.

Ahi quanto a dir qual era è cosa dura²
esta selva selvaggia e aspra e forte

6 che nel pensier rinova la paura!

Tant'è amara³ che poco è più morte;
ma per trattar del ben ch'i' vi trovai,

9 dirò de l'altre cose ch'i' v'ho scorte.

Io non so ben ridir com'i' v'intrai,
tant'era pien di sonno a quel punto

12 che la verace via abbandonai.

Ma poi ch'i' fui al piè d'un colle giunto,
là dove terminava quella valle

15 che m'avea di paura il cor compunto⁴,

guardai in alto e vidi le sue spalle⁵
vestite già de' raggi del pianeta⁶

18 che mena dritto altrui per ogni calle⁷.

¹ ché: perché.

² quanto ... dura: come è penoso descrivere come era.

³ amara: triste.

⁴ m'avea... compunto: mi aveva stretto il cuore di paura.

⁵ le sue spalle: i suoi pendii.

⁶ pianeta: sole.

⁷ mena ... calle: guida sempre ciascuno sulla retta via.



Dante Alighieri, nato a Firenze nel 1265 e morto a Ravenna nel 1321, è considerato il padre della letteratura e della lingua italiana. È autore della *Divina Commedia*, il suo capolavoro e la più matura e completa sintesi del pensiero medioevale. Dante scrisse opere di forme e generi differenti, assumendo un ruolo centrale sia nella nascente prosa in volgare, sia nella poesia. La sua vita e la sua produzione letteraria furono segnate da alcuni episodi, come l'incontro con Bice di Folco Portinari, cantata da Dante come "Beatrice", o l'esilio da Firenze, destinato a durare fino alla morte.

1. Comprensione e analisi

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

- Fai la parafrasi della terza e della quarta terzina (versi 7-12).
- Lo smarrimento di Dante avviene in un luogo e in un tempo precisi. Quali? Quale significato simbolico assumono questi due aspetti?
- Perché nelle prime quattro terzine il tempo verbale varia continuamente? Che cosa ci vuol fare capire Dante?
- Individua i termini che fanno riferimento all'area semantica del "muoversi". Sono molti? Perché, a tuo parere, Dante fa questa scelta?
- A chi o a che cosa potrebbe riferirsi Dante quando parla "del ben ch'i' vi trovai" (verso 8)?

2. Interpretazione

"Dante non era uomo di facili dimenticanze. E soprattutto non dalle «dimenticanze» nasce la sua poesia [...] ma, al contrario, dalla violenza della memoria: tutta la *Commedia* è in realtà una straordinaria testimonianza di come ogni cosa vista, udita, letta e subita, si fermasse per sempre nella sua mente e producesse poesia" (Anna Maria Chiavacci Leonardi, *Canto XXI dell'Inferno*, in AA.VV., *Lectura Dantis Neapolitana. Inferno*, a cura di Pompeo Giannantonio, Loffredo, Napoli 1983).

Quale rapporto è possibile individuare tra la vicenda autobiografica di Dante e la sua poesia?

Rifletti sul tema, partendo dall'analisi degli elementi autobiografici che emergono nel brano proposto e allargando il discorso ad altri passi della *Divina Commedia* a te noti o ad altri testi danteschi di tua conoscenza.



Tipologia A

Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Cesare Beccaria - *Dei delitti e delle pene*, Capitolo I

Le leggi sono le condizioni, colle quali uomini indipendenti ed isolati si unirono in società, stanchi di vivere in un continuo stato di guerra e di godere una libertà resa inutile dall'incertezza di conservarla. Essi ne sacrificarono una parte per goderne il restante con sicurezza e tranquillità. La somma di tutte queste porzioni di libertà sacrificate al bene di ciascheduno forma la sovranità⁸ di una nazione, ed il sovrano è il legittimo depositario ed amministratore di quelle; ma non bastava il formare questo deposito, bisognava difenderlo dalle private usurpazioni di ciascun'uomo in particolare, il quale cerca sempre di togliere dal deposito non solo la propria porzione, ma usurparsi ancora quella degli altri. Vi volevano de' motivi sensibili⁹ che bastassero a distogliere il dispotico¹⁰ animo di ciascun uomo dal risommergere nell'antico caos le leggi della società. Questi motivi sensibili sono le pene stabilite contro agl'infrattori delle leggi. Dico sensibili motivi, perché la sperienza¹¹ ha fatto vedere che la moltitudine non adotta stabili¹² principii di condotta, né si allontana da quel principio universale di dissoluzione, che nell'universo fisico e morale si osserva, se non con motivi che immediatamente percuotono i sensi e che di continuo si affacciano alla mente per contrabilanciare le forti impressioni delle passioni parziali che si oppongono al bene universale: né l'eloquenza, né le declamazioni¹³, nemmeno le più sublimi¹⁴ verità sono bastate a frenare per lungo tempo le passioni eccitate¹⁵ dalle vive percosse degli oggetti presenti.

1. Comprensione e analisi

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

- In quale condizione vivevano gli uomini prima della nascita della società?
- Che cosa legittima, secondo l'autore, la nascita dello Stato?
- Qual è, secondo Beccaria, la funzione delle pene?
- Quale visione dell'uomo traspare dalle parole di Beccaria?

⁸ **sovranità**: l'autorità.

⁹ **sensibili**: concreti, evidenti.

¹⁰ **dispotico**: prepotente.

¹¹ **la sperienza**: l'esperienza.

¹² **stabili**: solidi.

¹³ **declamazioni**: discorsi solenni.

¹⁴ **sublimi**: alte, nobili.

¹⁵ **eccitate**: provocate.



2. Interpretazione

Beccaria affronta il tema dell'origine delle pene con un approccio tipicamente illuminista. Commenta il brano proposto, mettendo in luce, le idee, i temi, le riflessioni, le scelte stilistiche che più di altre sono riconducibili a questo grande movimento culturale del Settecento.

Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

OnLife, Roberto Saviano: "Il mio viaggio nel web oscuro"

La tecnologia non è né buona né cattiva ma neanche neutrale: questa è la prima legge della tecnologia di Melvin Kranzberg¹⁶. In questa frase c'è già tutto: la potenza dei motori di ricerca e dei social network è sempre lì a suggerirci che non prendono posizione, che non sono responsabili di quello che si scrive e possono solo dirigere il traffico. La prima grande bugia è

5 considerare i motori di ricerca, le piattaforme di chat o i social network, luoghi neutrali. Organizzare i profitti, verso che direzione orientare i propri algoritmi, sono scelte precise, economiche e politiche, l'algoritmo non è neutrale, non è buono né cattivo. Quando decide di premiare la quantità indipendentemente dalla qualità, questa è una scelta profondamente politica perché va a impattare con quanto dice Roger McNamee: "Quando gli utenti sono arrabbiati, consumano e condividono più contenuti. Se rimangono calmi e imparziali hanno relativamente poco valore per Facebook che fa di tutto per attivare il cervello rettile¹⁷".

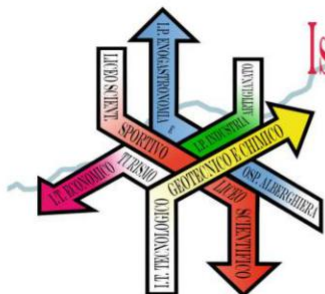
McNamee, che fu uno dei primi investitori in Facebook – e ne è oggi pericolosamente spaventato per il mondo che ha creato – descrive la dinamica della rabbia come capitale primo dei social network: se non sei arrabbiato non stai tutto il tempo attaccato al telefono, se aggredisci, senti

15 con la pancia, rispondi nell'immediato, allora sei utile e aiuti a rendere virale il contenuto. Quello che i social network fanno ho provato a compararlo al mercato delle auto. Perché più dell'ottanta per cento delle auto sul mercato italiano ha motori in grado di arrivare (e superare) i duecento chilometri orari? In nessuna strada sei autorizzato a tale velocità. Eppure puoi comprare un'auto che corre oltre i limiti, puoi farlo sapendo che rischierai, oltre che di ammazzare e ammazzarti, il ritiro della patente. I social network fanno qualcosa di simile ma senza limiti. Autorizzano a spammare¹⁸ ogni sorta di contenuto, di insulto, di bugia, di manipolazione, violano sistematicamente la privacy raccogliendo ogni sorta di informazione su di te ma non solo ti autorizzano a farlo: ti garantiscono (e si garantiscono) impunità. Al massimo in qualche raro caso

¹⁶ Melvin Kranzberg (1917-1995) è stato uno storico statunitense; è noto per le sue sei leggi sulla tecnologia.

¹⁷ **cervello rettile**: secondo una nota teoria del medico statunitense Paul Donald MacLean, è la parte più antica del nostro cervello, legata agli istinti e agli impulsi.

¹⁸ **spammare**: diffondere una grande quantità di messaggi indesiderati.



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

FUTURA

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI SPESA 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

banneranno¹⁹ qualche insulto, e ci sarà qualche episodico processo su qualche violazione
25 gravissima avvenuta all'interno dei loro spazi. Ma per il resto ogni secondo lasceranno che si
condividano palesi bugie, propaganda di ogni tipo, attacchi personali, porcherie di ogni genere.
Non solo produci motori che vanno oltre i limiti consentiti, ma dai l'impunità a correre il più
possibile.

Ovviamente non è solo questo il web, non sono solo questo i social network anzi, la loro ragione
d'essere si fonda sulla diffusione del sapere, la connessione degli esseri umani, la creazione di
nuove grammatiche emozionali. Questo in linea di principio ancora sopravvive in residuali spazi
perché la trasformazione è ormai completamente avvenuta, come scrive Franco Berardi, "Bifo"²⁰:
35 "[...] Il risentimento identitario ha sostituito la solidarietà sociale, e la cultura dell'appartenenza
ha sostituito la ragione universale". Esprimere i propri pensieri con un tono corretto ed educato
viene percepito come inautentico, non utilizzare un registro sarcastico²¹ ti degrada
immediatamente all'ambiguità: cosa nascondi se provi a convincere e non demolire, a ragionare e
non vincere? Questo ha creato un riflesso automatico per cui nello spazio dei social il sentire
comune crede solo a chi palesa il suo interesse chiaramente, a chi si sente chiaramente che
difende se stesso, la sua parte, i suoi soldi, il suo successo, la sua razza. Insomma, sé e basta. Sé e
quelli come sé, o in nome di quelli come sé.

Siamo disposti a credere non solo esclusivamente a ciò che è governato da un interesse
personale, ma peggio, che l'odio sia autentico e disinteressato e che la ricerca di empatia, di
giustizia e la possibilità di essere buoni siano ambigue e segretamente mosse da oscuri profitti.
Una persona che è abitata dalle sue contraddizioni, dai suoi errori, che per vivere lavora o vuole
45 migliorare se stesso ma che oltre che guadagnare per sé e la sua famiglia prova a migliorare la
società in cui vive, che prova a credere che il diritto alla felicità sia diritto dell'umanità, non solo è
derisa e non creduta ma per sostenere questi suoi principi è sistematicamente sottoposta a una
prova di stress, indagine e diffidenza estrema. [...]

In una parola il bene è impossibile: persegui solo il tuo profitto e difendi la tua zolla, sentiti simile
ai tuoi prossimi, leggi solo ciò che ti conferma il tuo sentire. Fine. Di questo odio si nutrono i social
network, questo pensiero è alimentato dai filtri dei motori di ricerca che fingono di non esserne
parte ma sono organizzatori di ciò che viene versato nell'oceano in cui poi su richiesta vanno a
rassettare e ordinare informazioni. Come ricorda il formatore Andrew Lewis, "se non state
pagando qualcosa non siete un cliente: siete il prodotto che stanno vendendo".

¹⁹ **banneranno**: bloccheranno, bandiranno.

²⁰ **Franco Berardi**: filosofo e saggista italiano, detto "Bifo".

²¹ **un registro sarcastico**: un tono improntato a un'ironia pungente, sprezzante, corrosiva.



1. Comprensione e analisi

- Spiega il significato dell'affermazione con cui si apre l'articolo: "La tecnologia non è né buona né cattiva ma neanche neutrale".
- Saviano fa un paragone fra mondo dei social e mercato dell'auto: secondo l'autore, che cosa li accomuna e che cosa li differenzia?
- Spiega la metafora che l'autore utilizza alla riga 51: "ciò che viene versato nell'oceano".
- Perché chi sui social prova a ragionare in modo pacato o mostra di saper guardare oltre il suo personale tornaconto è visto con diffidenza e generalmente non è creduto?
- Come si collega la citazione finale con il resto del ragionamento sviluppato nell'articolo?

2. Produzione

Prendendo spunto dalle considerazioni di Saviano, e sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali, elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulle affermazioni dell'autore. Soffermati, in particolare, sui meccanismi con cui i social network raccolgono informazioni sui loro utenti, sui possibili usi che se ne possono fare e sui pericoli che tale pratica può comportare. Organizza tesi e argomenti in un discorso coerente e coeso.

Tipologia B

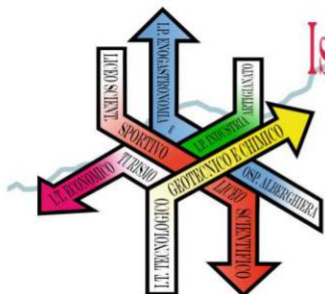
Analisi e produzione di un testo argomentativo

Discorso alla Rice University sullo sforzo spaziale della nazione

Il 12 settembre 1962 John Fitzgerald Kennedy, Presidente degli Stati Uniti d'America, è in visita alla Rice University, a Houston (Texas). L'annuncio che dà, di fronte a 35.000 persone, è rimasto nella storia: l'America ha deciso di andare sulla Luna. Il testo che segue è uno stralcio di quel famoso discorso.

Il nostro incontro avviene in un'università famosa per il suo sapere, in una città nota per il progresso, in uno stato rinomato per la sua forza. Abbiamo bisogno di tutte queste virtù, poiché ci troviamo in un momento di cambiamento e di sfide, in un decennio contraddistinto dalla speranza e dal timore, in un'epoca che unisce la conoscenza all'ignoranza. Più cresce il nostro sapere, più evidente ci appare la nostra ignoranza. [...]

I vasti orizzonti dello spazio lasciano sicuramente intravedere costi elevati e grandi difficoltà, ma anche enormi ricompense. Non è sorprendente, perciò, che alcuni di noi preferiscano restare al punto in cui siamo ancora per un po', per riposarsi e attendere. Questa città di Houston, questo stato del Texas, questo Paese degli Stati Uniti, tuttavia, non sono sorti grazie a coloro che si sono fermati per attendere e riposare, desiderosi di guardarsi alle spalle. Questo Paese è stato conquistato da coloro che sono andati avanti e così sarà anche per lo spazio.



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

FUTURA

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

William Bradford²², parlando nel 1630 della fondazione della colonia di Plymouth Bay, affermò che tutte le azioni grandi e degne di onore sono accompagnate da grandi difficoltà e che
15 entrambe devono essere affrontate e superate con coraggio e senso di responsabilità.

Se questa breve storia del nostro progresso ci insegna qualcosa, è che l'uomo, nella sua ricerca della conoscenza e del progresso, dà prova di grande determinazione e che non è possibile dissuaderlo dalla sua impresa. L'esplorazione dello spazio proseguirà, che noi vi partecipiamo oppure no, e rappresenta una delle più grandi avventure di tutti i tempi. Nessuna nazione che aspiri a un ruolo guida rispetto alle altre può pensare di restare in disparte nella corsa allo spazio. [...]

Abbiamo iniziato questo viaggio verso nuovi orizzonti perché vi sono nuove conoscenze da conquistare e nuovi diritti da ottenere, perché vengano ottenuti e possano servire per il progresso di tutti. La scienza dello spazio, infatti, come la scienza nucleare e qualsiasi altra tecnologia, non
25 porta in sé alcuna coscienza. Il fatto che la sua forza venga messa al servizio del bene o del male dipende dall'uomo, e solo se gli Stati Uniti occuperanno una posizione di preminenza potremo svolgere un ruolo determinante nel decidere se questo nuovo oceano che ci attende diventerà un luogo di pace o un nuovo terribile teatro di guerra. [...]

Abbiamo deciso di andare sulla luna. Abbiamo deciso di andare sulla luna in questo decennio e di impegnarci anche in altre imprese, non perché sono semplici, ma perché sono ardite, perché questo obiettivo ci permetterà di organizzare e di mettere alla prova il meglio delle nostre energie e delle nostre capacità, perché accettiamo di buon grado questa sfida, non abbiamo intenzione di rimandarla e siamo determinati a vincerla, insieme a tutte le altre.

(John Fitzgerald Kennedy, *Discorso alla Rice University sullo sforzo spaziale della nazione*,
www.jfklibrary.org, 12 settembre 1962)

1. Comprensione e analisi

- Perché Kennedy definisce il proprio tempo "un'epoca che unisce la conoscenza all'ignoranza" (riga 4)?
- Individua e chiarisci i riferimenti alla storia degli Stati Uniti che Kennedy fa nel suo discorso.
- Kennedy utilizza varie argomentazioni a sostegno della sua tesi: bisogna fare ogni sforzo per conquistare lo spazio. Individuale e spiegate.
- Spiega il significato dell'affermazione di George Mallory, citata in conclusione.
- Considera il testo nel suo complesso: quale tono adotta Kennedy? Lo trovi efficace?

2. Produzione

²² William Bradford, governatore di Plymouth Bay, una delle prime colonie inglesi nel Nuovo Mondo.



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

L'avventura umana nello spazio, oltre che frutto di un particolare contesto storico (la guerra fredda), è figlia anche della volontà di scoprire e conoscere meglio il mondo che ci circonda. Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sul tema del desiderio di conoscenza dell'uomo. Rifletti, in particolar modo, sul rapporto tra tale desiderio e l'effettiva utilità pratica delle conoscenze acquisite e sul problema dei limiti che, eventualmente, è necessario che l'uomo si imponga.

Tipologia B

Analisi e produzione di un testo argomentativo

L'economia nell'era dei beni comuni: la tragedia, le sfide, le possibili soluzioni

Stiamo entrando decisamente nell'era dei beni comuni, una fase della storia dell'umanità che da un certo punto di vista è inedita (per le dimensioni del problema certamente) ma dall'altra rappresenta un ritorno all'antichità, quando le risorse economiche delle comunità di raccoglitori e cacciatori erano con ogni probabilità gestite comunitariamente dai gruppi. Oggi, e ancor più

5 domani, i beni economici e sociali decisivi per la qualità della vita sulla Terra e forse per la sua stessa sopravvivenza sono e saranno beni che utilizziamo contemporaneamente in tanti, tutti in alcuni casi (ad esempio, lo strato di ozono), e che sottostanno a leggi ben diverse da quelle che regolano la produzione e il consumo dei beni privati, quelli studiati dalla scienza economica in questi due secoli. In questa nuova-antica era, la regola saranno i beni comuni, l'eccezione i beni privati.

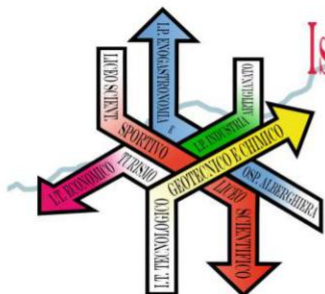
L'idea-base del rapporto consumo privato/bene comune su cui si è fondata la scienza economica era più o meno la seguente: una società civile, dove ciascuno persegue semplicemente i propri interessi, funziona normalmente bene (meglio, se confrontata con altri sistemi) perché la cura dei propri interessi è espressione nei cittadini di virtù civile. Se ad esempio ogni cittadino di Milano si

15 occupa dell'educazione dei propri figli, fa bene il proprio lavoro, sistema il suo giardino e paga le tasse per finanziare la produzione dei beni pubblici, se cioè a Milano abbiamo tanti *prudent men*²³, come li chiamava Adam Smith²⁴, automaticamente anche la città è virtuosa. È questa, nella sua essenza, l'idea racchiusa dalla metafora più famosa del pensiero economico, quella della smithiana "mano invisibile": ciascuno persegue interessi privati e la società si ritrova provvidenzialmente anche con il bene comune. Anche per questa ragione, e in polemica con i moralisti a lui precedenti e contemporanei (Mandeville o Rousseau²⁵), per Smith l'interesse personale non è un vizio ma è una virtù: è la virtù della prudenza. Questa operazione "semantica"

²³ *prudent men*: uomini prudenti.

²⁴ **Adam Smith**: filosofo ed economista scozzese vissuto nel XVIII secolo.

²⁵ **Mandeville o Rousseau**: si tratta di Bernard de Mandeville, medico e filosofo olandese, e di Jean-Jacques Rousseau, filosofo e scrittore svizzero.



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

FUTURA

LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

(*self-interest*²⁶ che cambia significato morale e da vizio, l'avarizia, diventa una virtù, la prudenza) è stata alla base della legittimazione etica della nascente Economia politica e dell'economia di mercato che – occorre sempre ricordarlo – ha svolto una importante funzione di civilizzazione del mondo, se lo confrontiamo con il regime feudale.

C'è però un problema molto serio. La legittimazione etica dello scambio e questa visione virtuosa dell'interesse (visto come espressione di prudenza) hanno funzionato e funzionano in società semplici dove il bene dei singoli è direttamente anche il bene di tutti, dove i beni sono soprattutto privati: lavatrici, panini, scarpe e computer. Se invece i beni diventano *comuni*, se i beni economici più importanti e strategici per noi e per i nostri nipoti, per i più poveri e per le altre specie, sono le energie non rinnovabili, foreste, laghi, mare, beni ambientali, acqua, discariche, ma anche la gestione di un condominio o la convivenza nelle città multietniche, il discorso si complica terribilmente. Accade cioè che *la virtù della prudenza non è più automaticamente una virtù del mercato* poiché non è più vero che ricercare l'interesse privato produce anche bene comune, anzi accade che il bene individuale produca male comune.

Il più grande cambiamento della società globalizzata e post-moderna ha proprio a che fare con il tema dei beni comuni, che stanno diventando la regola, non l'eccezione. Siamo infatti entrati nell'epoca dei beni comuni. Oggi la qualità dello sviluppo dei popoli e della Terra dipende sicuramente da scarpe, frigoriferi e lavatrici (i classici beni privati) ma molto più da beni (o mali) comuni come i gas serra, lo sfruttamento delle risorse naturali o lo stock²⁷ di fiducia dei mercati finanziari (la crisi finanziaria può anche essere letta come una tragedia del bene collettivo *fiducia*), da cui dipendono poi anche i beni privati. È allora ormai molto evidente che i beni comuni strategici dell'umanità sono sempre più decisivi e per questo soggetti a tensioni: dall'energia all'acqua, dall'ambiente alla sicurezza, dalle foreste agli oceani, tutti tipici beni comuni. Se non saremo capaci di inventarci nuovi sistemi che tengano assieme libertà e beni comuni, il rischio grande è che si rinunci ad uno dei due poli della tensione (o alla libertà individuale o ai beni comuni stessi), uno scenario ovviamente molto triste. Possiamo, e dobbiamo, cercare nuove vie.

(Luigino Bruni, *L'economia nell'era dei beni comuni: la tragedia, le sfide, le possibili soluzioni*, <http://matematica.unibocconi.it>)

1. Comprensione e analisi

- Riassumi il contenuto essenziale del testo, mettendone in evidenza gli snodi argomentativi.
- Perché l'epoca contemporanea è definita una "nuova-antica era" (riga 9)?
- A che cosa si riferisce l'autore quando parla di "altri sistemi" (riga 13)? Fai qualche esempio.

²⁶ *self-interest*: interesse personale.

²⁷ *stock*: riserva, scorta.



- d. Perché per Adam Smith l'interesse personale non è un vizio, ma una virtù? Perché l'autore, a tal proposito, parla di operazione "semantica"?

2. Produzione

Luigino Bruni sostiene che siamo a un passaggio cruciale per la nostra sopravvivenza sulla Terra e che è necessario modificare il nostro paradigma economico, se vogliamo garantire all'umanità un futuro sereno. Ritieni di poter condividere questa analisi? A tuo parere, quanto la situazione è seria o, addirittura, irrimediabilmente compromessa? "Possiamo, e dobbiamo, cercare nuove vie" afferma l'autore: quali potrebbero essere? Quale ruolo dovranno giocare gli individui e gli Stati? Illustra i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze, alle tue letture, alla tua esperienza personale e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

Tipologia C

Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

L'incontro con il diverso

Gustave Flaubert scriveva: «È necessario disporre di notevoli capacità introspettive e di riflessione per rendersi conto che tutti non abitano la stessa città, non si fan fare le scarpe dallo stesso calzolaio, non sono clienti dello stesso sarto, cenano a un orario diverso dal tuo, e non condividono le tue idee.»

(Gustave Flaubert, Attraverso i campi e lungo i gretti, Mondadori, Milano 1990)

Rifletti sul valore e sulla portata dell'incontro con l'altro, con il diverso, un'esperienza complessa e destabilizzante, che ci impone anche uno sforzo di messa in discussione di noi stessi. Fai riferimento alle tue conoscenze ed esperienze e arricchisci la tua riflessione critica con rimandi a opere di carattere letterario, cinematografico e musicale a te note. Puoi articolare la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.



FUTURA LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato dall'Unione europea NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Italiadomani PIANO NAZIONALE DI SPESA 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

Tipologia C

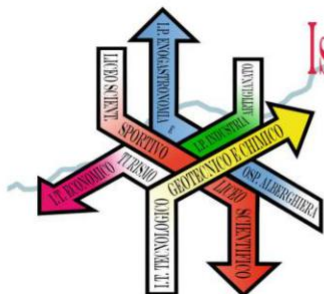
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

L'incoerenza

L'incoerenza viene spesso riconosciuta come un disvalore, un atteggiamento figlio dell'interesse, della debolezza, della leggerezza. Eppure c'è chi afferma, come Paul Berman, che la coerenza «è un segno di stupidità. Arrivano dati nuovi e non emerge un pensiero nuovo. [...] Il pensiero nuovo a volte può rivelarsi un'assurdità, ma almeno è un segno di vita. Perciò forse è meglio dire, intellettualmente parlando, che la coerenza è un segno di morte.»

(Paul Berman, Cambiare idea, www.ilsole24ore.it, 9 aprile 2013)

Approfondisci la questione, valutando i vari aspetti del problema ed esprimendo una tua opinione motivata. Puoi arricchire la tua riflessione facendo anche riferimento alla tua esperienza personale o a episodi significativi e personaggi di oggi e/o del passato. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



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

FUTURA



LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI SPESA E RISERVA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

Sede FALCAIDE (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 SCRITTA Enogastronomia CUCINA

ESAME DI STATO a. s. 2022/2023

NUCLEO TEMATICO n. 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.

Tipologia B)

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Tema

Documento n.1

“Il sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP”

Autocontrollo e sistema HACCP non sono termini sinonimi. Il concetto di autocontrollo ha una valenza più ampia che discende dalla responsabilizzazione dell'Operatore del settore alimentare (OSA) in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e corrisponde all'obbligo di tenuta sotto controllo delle proprie produzioni.

L'autocontrollo è obbligatorio per tutti gli operatori che a qualunque livello siano coinvolti nella filiera della produzione alimentare.

L'HACCP (*Hazard analysis and critical control points*) è invece un sistema che consente di applicare l'autocontrollo in maniera razionale e organizzata. Il sistema HACCP è uno strumento teso ad aiutare gli OSA a conseguire un livello più elevato di sicurezza alimentare.

I principi su cui si basa l'elaborazione di un piano HACCP sono 7:

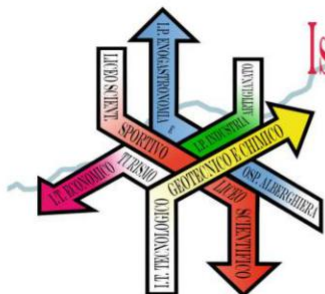
1. Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre;
2. Identificare i punti critici di controllo (CCP - Critical Control Points) nelle fasi in cui è possibile prevenire, eliminare o ridurre un rischio;
3. Stabilire, per questi punti critici di controllo, i limiti critici che differenziano l'accettabilità dalla inaccettabilità;
4. Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo;
5. Stabilire azioni correttive se un punto critico non risulta sotto controllo (superamento dei limiti critici stabiliti);
6. Stabilire le procedure da applicare regolarmente per verificare l'effettivo funzionamento delle misure adottate;
7. Predisporre documenti e registrazioni adeguati alla natura e alle dimensioni dell'impresa alimentare.

La prima codifica normativa in Europa risale al 1993 con la Direttiva 43/93/CEE (recepita in Italia con il D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155, ora abrogato). Questa normativa è stata sostituita dal Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

Considerando un'impresa alimentare, il responsabile del piano di autocontrollo deve predisporre e attuare il piano con l'attiva partecipazione della dirigenza e del personale avvalendosi, se del caso, di un supporto tecnico-scientifico esterno.

Il piano deve essere applicabile e applicato, finalizzato a prevenire le cause di insorgenza di non conformità prima che si verifichino e deve prevedere le opportune azioni correttive per minimizzare i rischi quando, nonostante l'applicazione delle misure preventive, si verifichi una non-conformità.

L'obiettivo principale è istituire un sistema documentato con cui l'impresa sia in grado di dimostrare di aver operato in modo da minimizzare il rischio. È necessario comunque che la corretta predisposizione e applicazione di procedure, se pure semplificate, consenta nell'ambito del processo produttivo, il controllo e la gestione dei pericoli.



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



Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

Tratto e modificato da "Ministero della Salute"

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?id=1225&area=sicurezzaAlimentare&menu=igiene

Documento n.2

LINEA GUIDA PER L'ELABORAZIONE E LO SVILUPPO DEI MANUALI DI CORRETTA PRASSI OPERATIVA (Rev. 1)

ALLEGATO 1

Terminologia di riferimento

Riferendosi al sistema HACCP, laddove esistenti, devono essere riportate le definizioni previste nella normativa vigente. In alternativa, è consigliabile utilizzare le definizioni riconducibili a documenti normativi emanati da enti/organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione. Si elencano in ordine di importanza i documenti normativi a cui fare riferimento in via prioritaria:

- Reg. (CE) 178/2002;
- Reg. (CE) 852/2004;
- Reg. (CE) 882/2004;
- Altri documenti normativi della legislazione comunitaria immediatamente attuativi;
- documenti normativi della legislazione comunitaria oggetto di recepimento;
- legislazione alimentare nazionale (ad es. leggi, decreti legislativi);
- Comunicazione della Commissione 2016/C 278/01;
- altri documenti normativi emanati da enti /organizzazioni riconosciuti internazionalmente, inclusi gli enti di normazione (WHO, FAO, OIE, ISO, CEN, UNI).

Si riportano di seguito le definizioni di maggiore e/o più frequente utilizzazione:

Igiene degli alimenti: le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto. (Reg. CE 852/2004).

Le suddette misure e condizioni, che hanno anche la funzione di garantire l'integrità dei prodotti, dovrebbero essere applicate lungo l'intera filiera alimentare;

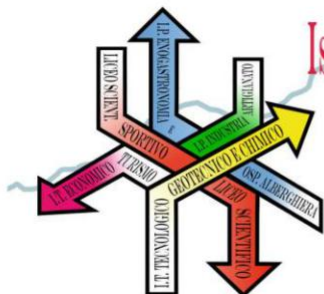
Pericolo: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute. (Reg. CE 178/2002);

Rischio: funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo. (Reg. CE 178/2002). In pratica il rischio è la risultante di vari fattori: l'intrinseca gravità del pericolo stesso, l'effettiva probabilità che quest'ultimo venga a diretto contatto con il soggetto esposto, le modalità di esposizione e le caratteristiche intrinseche (ad es. predisposizione individuale e/o appartenenza a categorie vulnerabili) del soggetto esposto;

GHP (buone pratiche igieniche): insieme di pratiche generali atte a garantire il rispetto dei requisiti generali e specifici in materia d'igiene, consistenti in condizioni e misure utili a contribuire alla sicurezza e all'idoneità igienica di un prodotto, dalla produzione primaria al consumo;

GMP (buone pratiche di produzione): modalità operative di corretta manipolazione e preparazione degli alimenti che assicurano che gli alimenti siano costantemente fabbricati e controllati, in modo da assicurare la conformità alle norme ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute umana;

Punto critico: punto o fase del processo produttivo in cui è possibile che si manifestino uno o più pericoli ovvero che per un pericolo/i già presente/i vi sia un aumento del rischio connesso ad un livello inaccettabile. Non sempre è possibile, a livello di un generico punto critico, esercitare attività di contenimento del rischio. Qualora le misure di contenimento non fossero attuabili, è necessario porre in essere idonee misure di controllo a monte e/o, preferibilmente, a valle del punto critico stesso. Qualora invece, a livello del punto critico considerato, misure di controllo fossero attuabili, il punto potrebbe diventare, a seconda dell'entità di contenimento del rischio, un possibile punto critico di controllo, a sua volta quest'ultimo potrebbe diventare un effettivo punto critico di controllo, a seconda che venga o meno incluso nel sistema HACCP.



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

FUTURA



LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI



Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

Punto critico di controllo (CCP): fase nella quale il controllo del processo può essere messo in atto ed è essenziale per prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un pericolo per la sicurezza dell'alimento (*Codex Alimentarius* CAP/RCP 1-1969 rev. 4-2003). In sostanza si tratta di un punto di processo in cui è possibile e necessario esercitare un'azione di controllo al fine di prevenire, eliminare o ridurre ad un livello accettabile un rischio relativo alla sicurezza igienica dei prodotti alimentari. I punti critici di controllo di un processo produttivo/distributivo sono definiti da ciascuna azienda sotto la propria responsabilità.

Tratto e modificato da "Ministero della Salute" - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione ufficio 2 (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2580_allegato.pdf)

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di essere stato assunto presso una mensa scolastica. In considerazione della solida preparazione conseguita nell'Istituto Professionale frequentato, il Direttore gli ha affidato il compito di coadiuvare il responsabile aziendale HACCP per la revisione annuale del manuale aziendale di autocontrollo.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. Qual è l'obiettivo principale del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP e quali compiti deve svolgere il responsabile aziendale del piano di autocontrollo?
2. Cosa distingue un CP da un CCP?
3. Quale è la differenza tra pericolo e rischio?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema della sicurezza alimentare attenendosi alle successive indicazioni:

- a) introduca l'argomento spiegando cosa sono i contaminanti alimentari e come vengono classificati;
- b) spieghi in quanti modi può realizzarsi una contaminazione alimentare;
- c) spieghi quali vantaggi derivano per una azienda del settore ristorativo dalla corretta applicazione del sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di trovarsi in condizione, nel corso della revisione del manuale di autocontrollo aziendale, di dover sviluppare una procedura operativa finalizzata a standardizzare la preparazione dei primi piatti "senza glutine" per i fruitori della mensa scolastica che hanno segnalato di essere affetti da celiachia.

Per portare a termine questa attività il candidato:



- riporti la lista esatta degli ingredienti necessari per la realizzazione del piatto e ne realizzi il diagramma di flusso includendo tutte le fasi di lavorazione che, partendo dalla ricezione delle materie prime, si conclude con la somministrazione;
- descriva dettagliatamente con quali tecniche di cottura e con quale strumentazione intende realizzare il piatto individuando tutti i rischi correlati alla produzione del piatto specificando se si tratta di rischi chimici, biologici, fisici o documentali;
- individui i CP descrivendo, per almeno uno di questi, quali buone pratiche igienico-sanitarie possano essere messe in campo per tenerli sotto controllo;
- individui tutti i CCP relativi al diagramma produttivo del piatto descrivendone dettagliatamente uno riportando:
 - ✓ i rischi individuati in quella fase lavorativa;
 - ✓ le operazioni di monitoraggio, la frequenza con la quale queste vengono effettuate e i limiti critici fissati per effettuare il monitoraggio;
 - ✓ le azioni correttive che si prevede di attuare se il/i limite/i critico/i risulta/ano fuori controllo e le modalità di registrazione utilizzate per tenere traccia del monitoraggio del CCP;
- supponendo di voler posizionare sul mercato il piatto preparato, calcoli applicando il metodo del fattore, il prezzo di mercato considerando un costo per materie prime pari a 4,80 e un food cost medio percentuale del 42%.

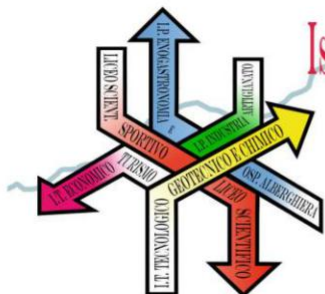
Per il punto **C)** è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Durata massima della prova: 5 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 5 ore della dettatura del tema.



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (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 SCRITTA Enogastronomia CUCINA

ESAME DI STATO a. s. 2022/2023

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 di ospitalità.

Tipologia B)

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Tema

Documento “La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica”

La gravidanza è per la donna una buona occasione per migliorare la propria alimentazione e il proprio stile di vita.

Raggiungere gli aumentati fabbisogni di energia e di micronutrienti è molto facile se si segue un'alimentazione già variata e bilanciata basata sui principi della Dieta Mediterranea o altri modelli alimentari che prevedono un consumo prevalente di alimenti di origine vegetale, pesce e consumo limitato di alimenti di origine animale.

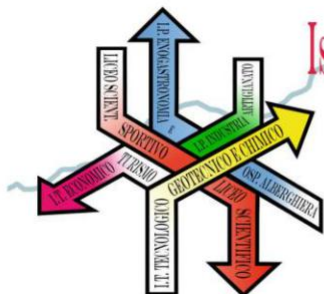
Il modello alimentare della Dieta Mediterranea è, infatti, quello da adottare in gravidanza per ridurre il rischio di molte patologie gravidiche nella donna (es: diabete e ipertensione gestazionale) e per mettere le basi della salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

In gravidanza è richiesto un incremento in termini energetici e di molti nutrienti per soddisfare i fabbisogni nutrizionali della madre e per garantire il corretto sviluppo del feto.

Nella Tabella 1 sono riportati gli incrementi dei fabbisogni di energia e dei macronutrienti raccomandati nel periodo della gravidanza (LARN, 2014).

		PRI - AI - RI* Assunzione raccomandata	Perché aumenta?
Energia	I trimestre	+69 Kcal/die	Sintesi dei nuovi tessuti del feto e della madre (utero, placenta, ghiandole mammarie) e depositi energetici per il mantenimento
	II trimestre	+266 Kcal/die	
	III trimestre	+ 496 Kcal/die	
Carboidrati	Totale	45-60% Energia totale Giornaliera	
Proteine	I trimestre	+ 1g/die	Mantenimento progressivo della massa proteica, per l'aumento della sintesi proteica e per l'aumento di peso.
	II trimestre	+ 8g/die	
	III trimestre	+26g/die	
	Totale	20-35% Energia Totale Giornaliera	Sviluppo del feto, sistema nervoso, membrane cellulari.
Lipidi	Ac. Grassi saturi	< 10% En. Tot.	

TABELLA 1. Assunzione raccomandata di energia e nutrienti per la donna in gravidanza (LARN 2014)



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

FUTURA



**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

* PRI= Assunzione raccomandata per la popolazione; AI= Assunzione Adeguata; RI=Intervallo di riferimento per l'assunzione di nutrienti Energia

[.....]

L'alimentazione e gli stili di vita durante la gravidanza hanno assunto oggi importanza e significati nuovi perché, oltre ad assicurare il corretto sviluppo del feto, rispondere alle aumentate necessità materne e ridurre il rischio degli esiti avversi della riproduzione, sono elementi fondamentali e determinanti la salute del bambino, dell'adolescente e di quella dell'adulto.

Dallo studio olandese "Dutch Famine" che ha dimostrato che l'esposizione in epoca fetale alla malnutrizione materna porta in età adulta a un aumentato rischio di obesità, ipertensione e di disturbi psicopatologici, negli ultimi dieci anni si sono accumulate una serie di evidenze che hanno dimostrato che nella vita intrauterina, avvengono vere e proprie riprogrammazioni del genoma del feto ("fetal programming") e che queste modificazioni vengono trasmesse alla progenie con un effetto transgenerazionale.

Studi epidemiologici e sperimentali suggeriscono per esempio che la propensione all'obesità e alle malattie a carattere cronico-degenerativo può essere determinata durante le fasi dello sviluppo fetale e della prima infanzia, e che questa maggiore suscettibilità è in parte determinata dallo stato nutrizionale della madre prima e durante la gravidanza: le abitudini alimentari materne e alterazioni metaboliche durante la gravidanza determinano un aumento del rischio dell'obesità nella prole.

[.....]

Il feto non è in grado di metabolizzare l'alcol. La suscettibilità all'alcol è legata a fattori genetici, materni e fetali, a fattori ambientali e all'età materna. Come scritto nelle Linee guida Gravidanza Fisiologica (2011), è molto difficile definire dagli studi disponibili una dose sicura di consumo di alcol in gravidanza. Mentre sono ben documentati gli effetti dell'eccessivo consumo di alcol e degli episodi di binge drinking associati ad un aumentato rischio di aborto spontaneo, morte fetale e sindrome feto-alcolica, non è stato possibile determinare una quantità soglia sicura per l'assunzione di alcol in gravidanza. Ma per il principio di precauzione la raccomandazione è l'astensione totale del consumo.

L'esposizione all'alcol etilico in gravidanza può essere associata alla sindrome feto- alcolica in una serie di condizioni: dismorfismi facciali, ritardo della crescita e anomalie del sistema nervoso centrale strutturali e/o funzionali che comportano disabilità comportamentali e disturbi neuro-cognitivi.

L'esposizione all'alcol in gravidanza è causa di aumentato rischio di parto prematuro e determinate altre condizioni come i disturbi del sistema immunitario e aumento del rischio di tumori infantili.

Nell'aderire al modello della dieta mediterranea, consigliata in gravidanza perché "protettiva" sulla salute della madre e del feto, la donna deve comunque astenersi totalmente dal consumo di alcol, anche se in molte descrizioni e rappresentazioni grafiche del modello alimentare mediterraneo è riportato il consumo moderato di 1-2 unità alcoliche al giorno.

[.....]



In gravidanza, infine, è fondamentale che la donna si protegga dai rischi di infezioni e infestazioni alimentari che possono compromettere il regolare sviluppo del feto, ed è quindi fondamentale che la donna che programma una gravidanza sia già a conoscenza delle buone pratiche di igiene e dei cibi da evitare in modo da poter ridurre i rischi delle infezioni trasmesse attraverso il consumo di alcuni alimenti e che continui a seguirle durante tutta la gravidanza. Molte Società scientifiche e Istituzioni pubbliche riportano suggerimenti sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni (*Toxoplasma gondii*, *Listeria monocytogenes* e *Salmonelle*).

Tratto e modificato da "CREA" - Dossier Scientifico delle Linee Guida per una sana alimentazione (Edizione 2018) – Sezione 2 "La gravidanza: alimentazione, stili di vita e attività fisica".

CONTESTO OPERATIVO

Il candidato ipotizzi di avere ricevuto un incarico di consulenza professionale da parte del Consultorio pubblico per l'assistenza alla gravidanza della propria zona di residenza.

L'incarico prevede la realizzazione di due distinti interventi professionali:

- progettare le portate da offrire in occasione di un coffee break a tema "A tavola durante la gravidanza" in occasione di un incontro informativo rivolto ad un'utenza composta da donne in stato di gravidanza che si intende realizzare nel mese di Gennaio;
- realizzare un vademecum che riporti suggerimenti pratici sugli alimenti da evitare in gravidanza e le norme igieniche da seguire per gestire al meglio i rischi associati ad alcuni patogeni.

Al candidato si chiede di predisporre il proprio intervento attenendosi alle seguenti indicazioni:

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti domande:

- Come cambiano, nel corso della gravidanza, i fabbisogni energetici e di macronutrienti e a quali ragioni sono riconducibili tali variazioni?
- Quali effetti sulla salute possono comportare, in età adulta, il fatto di essere stati esposti in fase fetale ad una malnutrizione materna?
- Nel caso in cui, durante la gravidanza, non venisse garantita l'astensione dall'assunzione di alcolici, quali potrebbero essere gli effetti sulla salute del nascituro?

B) Il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, introduca il tema dell'alimentazione in gravidanza e, facendo riferimento al modello alimentare proposto dalla piramide alimentare mediterranea e alle linee guida per una sana alimentazione, fornisca motivate indicazioni per un'alimentazione equilibrata, in merito:

- ai fabbisogni energetici, qualitativi e quantitativi dei nutrienti;
- agli alimenti da preferire, da limitare e/o evitare per una donna in stato di gravidanza.



Il candidato, inoltre, spieghi in cosa consiste il diabete gestazionale indicando quali potrebbero essere i principali sintomi di questa patologia.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato proceda alla realizzazione dei tre interventi professionali:

1. In riferimento alla progettazione del coffee break a tema “A tavola durante la gravidanza” descriva otto portate (piccola pasticceria, rosticceria, tartine, eccetera) che riterrebbe opportuno offrire motivando le scelte effettuate e indicando, per ciascuna portata:

- la lista ingredienti;
- l'eventuale presenza di ingredienti di stagione;
- l'eventuale presenza di ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOP-IGP-STG-etc.);
- l'eventuale presenza di allergeni;

2. In riferimento alla stesura del vademecum da scrivere per aiutare le donne in gravidanza nelle loro scelte quotidiane, descriva quali ingredienti scartare e quali misure di prevenzione e di corretta prassi igienica adottare in cucina per minimizzare la probabilità di venire a contatto con i seguenti patogeni:

- *Toxoplasma gondii*;
- *Listeria monocytogenes*;
- *Salmonella* (spp.).

3. Il candidato supponga di dover effettuare l'analisi della domanda in quanto l'evento dovrà perpetrarsi nel corso del prossimo anno e per l'azienda è di fondamentale importanza la soddisfazione della clientela. Il candidato esponga la differenza tra marketing strategico ed operativo, individui in quale delle due attività rientra lo stato dell'analisi della domanda ed articoli una sua descrizione, apportando degli esempi di strumenti di misurazione del grado di soddisfazione della clientela in ambito ristorativo-ricettivo ed individui, dopo averli illustrati ed approfonditi, uno strumento ritenuto consono alla pubblicizzazione di tale evento, tra quelli del web marketing; infine, ne indichi i punti di forza e di debolezza.

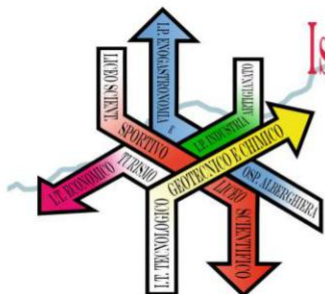
Per il punto C) è data facoltà al candidato di fare riferimento a esperienze condotte nel laboratorio del proprio Istituto o maturate anche nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO).

Durata massima della prova: 5 ore.

È consentito l'uso di calcolatrici tascabili non programmabili.

È consentito l'uso del dizionario di lingua italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 5 ore della dettatura del tema.



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

FUTURA



LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

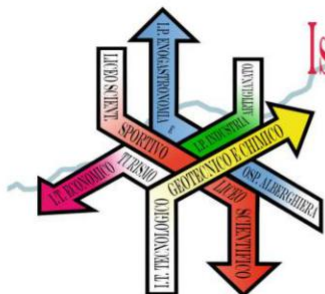
www.follador.edu.it

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
	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



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

FUTURA



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

**LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI SPESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

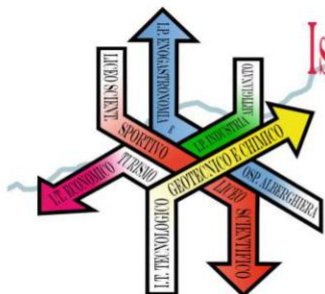
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

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
	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 sparse conoscenze dell'argomento e riferimenti culturali non sono pertinenti	3



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

FUTURA



LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RISERVA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

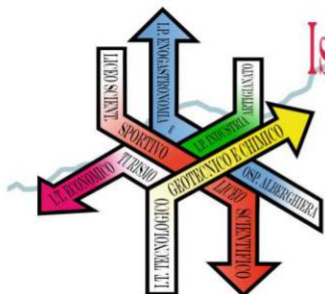
www.follador.edu.it

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

	L'alunno mostra di possedere 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

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



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

FUTURA



Ministero dell'Istruzione
e del Merito

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI RIPRESA E RESILIENZA

Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a

Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427

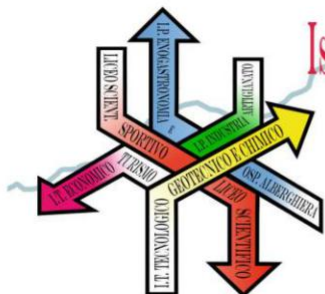
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 10/40)	Ha analizzato ed interpretato in modo completo, pertinente, ricco e originale i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste	10
	Ha analizzato ed interpretato in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste	9
	Ha compreso in modo efficace il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali	8
	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando ed interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali	7
	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera semplice, riuscendo a selezionare alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni	6
	Ha analizzato ed interpretato il testo proposto in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette degli errori nell'interpretarne solo alcuni	5
	Ha recepito il testo proposto in modo parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o pur avendone individuati alcuni non li interpreta correttamente	4
	Ha recepito il testo in modo inesatto, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali	3
	Non ha compreso il testo proposto, né i concetti chiave e le informazioni essenziali	2
	Non ha compreso completamente il testo proposto non riuscendo a riconoscere nessuno dei concetti chiave, né le informazioni essenziali	1
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



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

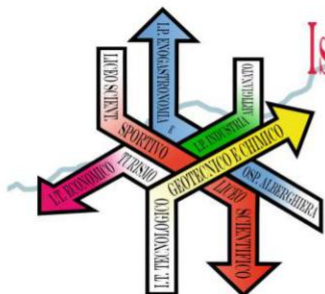
www.follador.edu.it

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

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
	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



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

FUTURA



LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

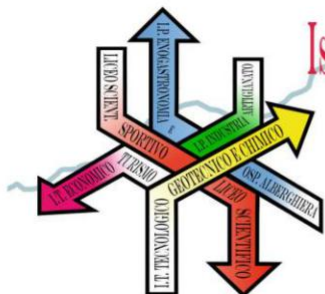


Sede principale: AGORDO (BL) 32021 – Via Insurrezione 19/a
 Tel. 0437/62015 – Fax 0437/643427
 Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25
 Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

	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
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



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

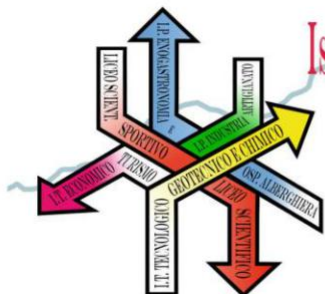
www.follador.edu.it

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

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
	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



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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

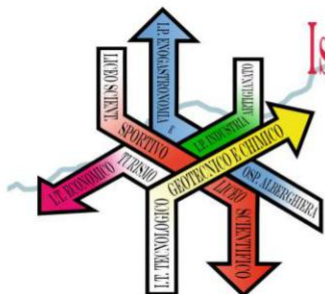
Sede FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

www.follador.edu.it

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

	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
	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



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



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 FALCAIDE (BL) 32020 Via Trieste, 25

Tel. 0437/507182 – Fax 0437/507104

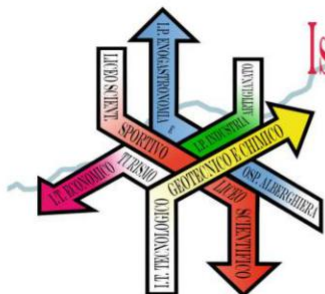
www.follador.edu.it

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

	L'alunno è 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 il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	1
	II	Comprende solo parzialmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	1.50
	III	Comprende globalmente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	2
	IV	Comprende correttamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	2.50
	V	Comprende pienamente il testo introduttivo o il caso proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento	1
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo inadeguato / stentato / con difficoltà gravi o lievi	1.50 - 3
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti con il caso proposto	3.50 - 4
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non è in grado di rilevare il problema	1 - 2
	II	Rileva in maniera non del tutto adeguata il problema. Elabora soluzioni parziali senza gli opportuni collegamenti concettuali e operativi.	2.50 - 4
	III	Rileva in maniera complessivamente adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti essenziali.	4.50 - 5
	IV	Rileva in maniera adeguata il problema con una corretta elaborazione delle soluzioni individuando collegamenti opportuni.	5.50 - 6.5



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

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI SPESA 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

	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



Deliberazione del Consiglio di classe

Il Consiglio della classe 5^a sez. E, in data 12/05/2023, 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	