



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131




DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5A/B

INDIRIZZO: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera


a.s. 2023 / 2024

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Domenico Gianfrancesco
firmato digitalmente ai sensi
del D.lgs. 82/2005 s.m.i.
e norme collegate

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

Indice:

1.	Profilo della classe e suo percorso storico.....	pag.2
2.	Profilo atteso in uscita.....	pag.2
3.	Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti.....	pag.3
4.	Composizione del Consiglio di Classe.....	pag.4
5.	Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento.....	pag.6
6.	Percorsi, progetti e attività afferenti ad Educazione civica.....	pag.16
7.	Attività integrative o complementari svolte dalla classe o da parte di essa.....	pag.18
8.	Eventuali percorsi formativi pluridisciplinari proposti agli alunni.....	pag.20
9.	Percorsi disciplinari sviluppati con metodologia CLIL.....	pag.20
10.	Eventuali interventi di recupero attivati (metodi, strumenti, tempi).....	pag.20
11.	Criteri di assegnazione del credito scolastico e del credito formativo.....	pag.20
12.	Eventuale simulazione prima prova.....	pag.21
13.	Eventuale simulazione seconda prova.....	pag.22
14.	Eventuale simulazione colloquio.....	pag.22

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

1. Profilo della classe e suo percorso storico


La classe 5AB è composta da 19 alunni (9 femmine e 10 maschi) distribuiti tra 5A (articolazione enogastronomia) e 5B (articolazione servizi di sala e vendita). La classe si attesta ad un livello buono in termini di disponibilità alla collaborazione reciproca. Dal punto di vista didattico, si presenta omogenea a livello di conoscenze, competenze e abilità; si dimostra inoltre attenta, partecipe e sempre volenterosa soprattutto in occasione di eventi organizzati dall'istituto. Dal punto di vista del rendimento scolastico si segnalano solo pochi alunni, che a seguito di particolare impegno, studio individuale e approfondimento personale, riescono ad ottenere buoni risultati, il resto della classe si attesta su un livello sufficiente o appena sufficiente. Nonostante la suddivisione e la presenza in piccoli gruppi di riferimento, il rapporto tra pari è omogeneo. In generale i rapporti tra alunni e docenti si sono rivelati sempre corretti e rispettosi. Nel corso del triennio la classe ha evidenziato una crescita sia dal punto di vista comportamentale sia da quello del profitto.

Relativamente al quinto anno si segnala che gli insegnanti di Italiano e inglese sono stati nominati ad anno scolastico inoltrato (Italiano 15 Ottobre, Inglese 5 Dicembre).

2. Profilo atteso in uscita


Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione "Enogastronomia", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione "Servizi di sala e vendita", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici ed interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti

- Considerare il tempo scuola utile per imparare a contenere eventuali frustrazioni trasformandoli in punti di forza (Patto di corresponsabilità)
- Stare in classe in modo educato rispettando regole e cose
- Rispettare l'adulto e i compagni
- Riconoscere di fare parte di un'organizzazione ben definita
- Abituarsi a portare il materiale didattico e gli strumenti di lavoro
- Stimolare la consapevolezza di sapersi migliorare
- Educare alla comprensione umana tra vicini e lontani
- Una maggiore consapevolezza di sé, condizione essenziale per far emergere comportamenti funzionali e in ambito relazionale e in ambito cognitivo-comportamentale
- Saper collaborare e interagire in gruppo, attraverso la partecipazione attiva e consapevole nel processo formativo
- Saper operare collegamenti e relazioni tra i diversi ambiti disciplinari, acquisendo capacità critica ed autonomia di giudizio
- Saper comunicare correttamente, elaborandole informazioni, attraverso l'utilizzo di linguaggi diversi. Tali obiettivi in elenco si possono tradurre in molteplici competenze verificabili e certificabili, tra cui vengono proposte quelle seguenti (alcune sono a carattere generale, mentre altre sono più specifiche):
 - Saper rispettare le norme relative all'igiene personale nei vari ambienti e contesti sociali
 - Far emergere la capacità progettuale più in linea con i propri bisogni
 - Essere in grado di esporre in modo chiaro e univoco i contenuti essenziali di testo
 - Essere in grado di associare un prodotto alimentare al proprio territorio di provenienza.


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 4 di 15	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

4. Composizione del Consiglio di Classe

5A


DISCIPLINA	DOCENTE V ANNO	TERZO ANNO*	QUARTO ANNO*
ITALIANO/STORIA	Prof.ssa Guzzo Melissa	NO	NO
MATEMATICA	Prof.ssa Radice Tiziana D.	NO	SI
INGLESE	Prof. Mazza Leonardo	NO	NO
TEDESCO	Prof.ssa Manzolini Bruna	SI	SI
DIRITTO ED ECONOMIA	Prof. Mazzola Andrea	NO	NO
LAB.CUCINA	Prof. Mirabile Alessandro	NO	NO
LAB.SALA BAR	Prof. Rizzo Francesco	NO	NO
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Prof.ssa Santagati Simona	NO	NO
SCIENZE MOTORIE	Prof. Imbimbo Rinaldo	SI	SI
RELIGIONE	Prof. Laureano Lorenzo	SI	SI
SOSTEGNO	Prof. Goretti Paolo	NO	NO
SOSTEGNO	Prof. Cavarra Michele	NO	NO
SOSTEGNO	Prof.ssa Giurleo Valeria	NO	NO

(* indicare si o no per la continuità sul triennio)

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 5 di 15	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

5B

DISCIPLINA	DOCENTE V ANNO	TERZO ANNO*	QUARTO ANNO*
ITALIANO/STORIA	Prof.ssa Guzzo Melissa	NO	NO
MATEMATICA	Prof.ssa Radice Tiziana D.	NO	SI
INGLESE	Prof. Mazza Leonardo	NO	NO
TEDESCO	Prof.ssa Manzolini Bruna	NO	SI
DIRITTO ED ECONOMIA	Prof. Mazzola Andrea	NO	NO
LAB.CUCINA	Prof. Paoletta Raffaele	NO	NO
LAB.SALA BAR	Prof. Ficarra Antonino	NO	NO
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Prof.ssa Santagati Simona	NO	NO
SCIENZE MOTORIE	Prof. Imbimbo Rinaldo	SI	SI
RELIGIONE	Prof. Laureano Lorenzo	SI	SI
SOSTEGNO	Prof.ssa Giurleo Valeria	NO	NO

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 6 di 15	I.I.S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	


5. Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento

CLASSE 5A

TERZO ANNO


DURATA PERCORSO	
<i>N. ore di attività in aula</i>	<i>N. ore di attività in azienda</i>
20	180
PERIODO DI SVOLGIMENTO (date – mesi)	
Dal 21/03/2022	Al 17/04/2022

ATTIVITA' PREVISTE	
<i>Attività previste in aula</i>	<i>Attività previste in azienda</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Attività di orientamento; • Presentazione del progetto agli alunni; • Attività di preparazione al lavoro; • Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletano le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; • 6 di corso base sulla sicurezza; • 8 di preparazione alle attività di stage; • Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità; • Raccolta di tutti i dati e distribuzione degli alunni nei vari enti considerando le loro capacità, attitudini e luogo di residenza; • Individuazione di tutor scolastico fra i docenti delle classi coinvolte; • Preparazioni di: convenzione fra l'istituto Vanoni e l'ente ospitante, piano formativo con finalità e obiettivi che i tirocinanti devono raggiungere e scheda di valutazione(che verranno poi completate dall'ente ospitante); • Consegna ad ogni stagista di una busta contenente i documenti di cui al punto precedente da presentare all'ente ospitante; • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage; 	<ul style="list-style-type: none"> • 180 ore di PCTO presso aziende ed enti privati e/o pubblici facenti parte del mondo della ristorazione; • Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L.; • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage; • Attività di lavoro compatibili con la professione del cuoco/cameriere, corrispondenti a quanto previsto dalle linee guida ministeriali e, compatibilmente a quanto scritto del piano formativo di ogni singolo alunno; • Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L.; • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 7 di 15	I.I.S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

<ul style="list-style-type: none"> • Restituzione da parte dell'ente ospitante dei documenti ricevuti (debitamente compilati); • Verifica e valutazione finale da parte di alunni e tutor; • Controllo di tutta la documentazione; • Analisi finale dell'attività di "alternanza scuola/lavoro" e verifica delle competenze acquisite tramite prove orali, scritte, grafiche, pratiche; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione delle aziende; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione degli alunni. 	
--	--

COMPETENZE – PERFORMANCE ACQUISITE IN CLASSE TERZA	
<i>Competenza</i>	<i>Performance</i>
1.Utilizzare tecniche tradizionali di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti all'interno delle macroaree di attività che contraddistinguono la filiera, secondo modalità di realizzazione adeguate ai diversi contesti produttivi.	<ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere le caratteristiche specifiche delle strutture e delle figure professionali correlate alla filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera e coglierne le differenze • Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti.
2.Utilizzare tecniche, strumenti e attrezzature idonee a svolgere compiti specifici in conformità con le norme HACCP e rispettando la normativa sulla sicurezza e la salute nei contesti professionali	<ul style="list-style-type: none"> • Prefigurare forme comportamentali di prevenzione del rischio; • Applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza. • Leggere e interpretare le etichette alimentari
3. Collaborare alla realizzazione di eventi enogastronomici, culturali e di promozione del Made in Italy in contesti professionali Noti	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali; • Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento. • Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro;

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 8 di 15	I.I.S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	


	<ul style="list-style-type: none"> Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
--	---

VALUTAZIONE FINALE ANNUALE		
<i>Tipologia prova</i>	Orale-pratica-laboratoriale	
<i>Tempistica (mese)</i>	Maggio/Giugno	
<i>Durata prova</i>	5 ore	
<i>Composizione della commissione</i>	<i>Docente</i>	<i>Disciplina</i>
	Giuseppe Aurilia	Lab. Di cucina

QUARTO ANNO


DURATA PERCORSO	
<i>N. ore di attività in aula</i>	<i>N. ore di attività in azienda</i>
20	180
PERIODO DI SVOLGIMENTO (date – mesi)	
Dal 06/03/2023	Al 09/04/2023

ATTIVITA' PREVISTE	
<i>Attività previste in aula</i>	<i>Attività previste in azienda</i>
<ul style="list-style-type: none"> Attività di orientamento; Presentazione del progetto agli alunni; Attività di preparazione al lavoro; Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletano le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; 20 di preparazione alle attività di stage; Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità; Raccolta di tutti i dati e distribuzione degli alunni nei vari enti considerando le loro capacità, attitudini e luogo di residenza; Individuazione di tutor scolastico fra i docenti delle classi coinvolte; Preparazioni di: convenzione fra l'istituto Vanoni e l'ente ospitante, piano formativo con finalità e obiettivi che i tirocinanti devono raggiungere e 	<ul style="list-style-type: none"> 180 ore di stage presso aziende ed enti privati e/o pubblici facenti parte del mondo della ristorazione. Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L. Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage. Attività di lavoro compatibili con la professione del cuoco, corrispondenti a quanto previsto dalle linee guida ministeriali e, compatibilmente a quanto scritto del piano formativo di ogni singolo alunno; Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L.; Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage.


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 9 di 15	I.I.S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

<p>scheda di valutazione(che verranno poi completate dall'ente ospitante);</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consegna ad ogni stagista di una busta contenente i documenti di cui al punto precedente da presentare all'ente ospitante; • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage; • Restituzione da parte dell'ente ospitante dei documenti ricevuti (debitamente compilati); • Verifica e valutazione finale da parte di alunni e tutor; • Controllo di tutta la documentazione; • Analisi finale dell'attività di "alternanza scuola/lavoro" e verifica delle competenze acquisite tramite prove orali, scritte, grafiche, pratiche; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione delle aziende; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione degli alunni; 	
---	--

COMPETENZE – PERFORMANCE ACQUISITE IN CLASSE QUARTA	
<i>Competenza</i>	<i>Performance</i>
COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE	Rispetto delle regole e dei tempi in azienda
	Relazione con Il tutor e le altre figure adulte
	Cooperazione nel gruppo di lavoro
	Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze
COMPETENZE ORGANIZZATIVE E OPERATIVE	Spirito di iniziativa e intraprendenza
	Ricerca e gestione delle informazioni
	Responsabilità Individuale nell’impatto delle proprie azioni sull’ambiente ai fini della sicurezza
COMPETENZE LINGUISTICHE	Comunicazione nella madrelingua
	Comunicazione in lingua straniera
COMPETENZA DIGITALE	Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie
	Applicazione dei principi di igiene e sicurezza.
	Organizzazione del lavoro
	Autonomia delle fasi operative.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 10 di 15	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	Applicazione delle tecniche preliminari e di esecuzione di un piatto.
	Manualità e utilizzo delle attrezzature.
Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali	-Scrivere testi di tipo diverso (narrativo, descrittivo, espositivo, regolativo, argomentativo) anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione, con lo sviluppo chiaro di un'idea di fondo e con riferimenti/citazioni funzionali al discorso.
Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro	-Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.
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.	-Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività.
	-Favorire la diffusione di abitudini e stili di vita equilibrati attraverso l'offerta di prodotti e servizi tradizionali, innovativi e sostenibili.
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	Utilizzare metodi, attrezzature, mezzi, per la gestione delle produzioni ed assicurare standard di qualità appropriati.
	-Applicare procedure per la segnalazione delle non conformità
	-Applicare le norme per la tutela e sicurezza del cliente con particolare riferimento a bambini, anziani, diversamente abili
	-Individuare eventuali criticità nei principali processi di

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 11 di 15	I.I.S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

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.	pianificazione, approvvigionamento, produzione e vendita di prodotti e servizi
	-Applicare tecniche di controllo della qualità dell'offerta preventiva


VALUTAZIONE FINALE PERCORSO TRIENNALE		
<i>Tipologia prova</i>	<i>Prova dell'esperto (scritta)</i>	
<i>Tempistica</i>	<i>17 Aprile 2023</i>	
<i>Durata</i>	<i>5 h</i>	
<i>Composizione della commissione</i>	<i>Docente</i>	<i>Disciplina</i>
	<i>Salvatore Lo Curcio</i>	<i>Lab sala/bar</i>
	<i>Oscar Mella</i>	<i>Sc. Alimenti</i>
	<i>Lisa Del Pero</i>	<i>Italiano</i>
	<i>Jennifer Bugna</i>	<i>Inglese</i>

QUINTO ANNO

Il progetto PCTO della durata biennale ha avuto termine durante l'anno scolastico 2022/23.

Durante il quinto anno gli alunni hanno svolto attività inerenti il progetto PCTO quali

- Uscita all' IATH di Cernobbio
- Incontro con il Dottor Dandolo - accademia Gualtiero Marchesi
- Uscita Risto-Expo
- Collaborazioni dell'Istituto Alberghiero con il territorio
- Incibum , incontro online con lo chef Cannavacciuolo

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 12 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	


CLASSE 5B

TERZO ANNO

DURATA PERCORSO	
<i>N. ore di attività in aula</i>	<i>N. ore di attività in azienda</i>
20	200
PERIODO DI SVOLGIMENTO (date – mesi)	
21/03/2022 - 17/04/2022	

ATTIVITA' PREVISTE	
<i>Attività previste in aula</i>	<i>Attività previste in azienda</i>
<ul style="list-style-type: none"> rispettare le norme in materia di igiene, sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, nonché tutte le disposizioni, istruzioni, prescrizioni, regolamenti interni, previsti a tale scopo; mantenere la necessaria riservatezza per quanto attiene ai dati, informazioni o conoscenze in merito a processi produttivi e prodotti, acquisiti durante lo svolgimento dell'attività formativa in contesto lavorativo; rispettare gli obblighi di cui al d.lgs. 81/2008, art. 20. 	<p>-Sa applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, facendo riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela ed alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio.</p>

COMPETENZE – PERFORMANCE ACQUISITE IN CLASSE TERZA	
<i>Competenza</i>	<i>Performance</i>
<ul style="list-style-type: none"> Operare in sicurezza e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé per altri e per l'ambiente 	<ul style="list-style-type: none"> Adottare comportamenti lavorativi coerenti con le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e con la salvaguardia/ sostenibilità ambientale


Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 13 di 15	I.I.S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

<ul style="list-style-type: none"> • Approntare strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso • Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti • Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Individuare strumenti, attrezzature, macchine per le diverse attività sulla base delle procedure standard • Applicare tecniche per servire cibi e le bevande in sala • Riordinare i locali secondo le indicazioni ricevute • Applicare tecniche di preparazione e presentazione di prodotti di banco bar x • Applicare tecniche di servizio al tavolo
--	---

QUARTO ANNO


DURATA PERCORSO	
<i>N. ore di attività in aula</i>	<i>N. ore di attività in azienda</i>
20	200
PERIODO DI SVOLGIMENTO (date – mesi)	
06/03/2023 - 8/04/2023	

ATTIVITA' PREVISTE	
<i>Attività previste in aula</i>	<i>Attività previste in azienda</i>
<ul style="list-style-type: none"> • Attività di orientamento; • Presentazione del progetto agli alunni; • Attività di preparazione al lavoro; • Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletano le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; • 6 di corso base sulla sicurezza; • 8 di preparazione alle attività di stage; • Contatto con i vari enti/aziende per la richiesta disponibilità; 	<ul style="list-style-type: none"> • 190 ore di stage presso aziende ed enti privati e/o pubblici facenti parte del mondo della ristorazione. • Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L. • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage. • Attività di lavoro compatibili con la professione del cuoco/cameriere, corrispondenti a quanto previsto dalle linee guida ministeriali e, compatibilmente a quanto scritto del piano formativo di ogni singolo alunno;

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 14 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

<ul style="list-style-type: none"> • Raccolta di tutti i dati e distribuzione degli alunni nei vari enti considerando le loro capacità, attitudini e luogo di residenza; • Individuazione di tutor scolastico fra i docenti delle classi coinvolte; • Preparazioni di: convenzione fra l'istituto Vanoni e l'ente ospitante, piano formativo con finalità e obiettivi che i tirocinanti devono raggiungere e scheda di valutazione(che verranno poi completate dall'ente ospitante); • Consegna ad ogni stagista di una busta contenente i documenti di cui al punto precedente da presentare all'ente ospitante; • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage; • Restituzione da parte dell'ente ospitante dei documenti ricevuti (debitamente compilati); • Verifica e valutazione finale da parte di alunni e tutor; • Controllo di tutta la documentazione; • Analisi finale dell'attività di "alternanza scuola/lavoro" e verifica delle competenze acquisite tramite prove orali, scritte, grafiche, pratiche; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione delle aziende; • Raccolta dati, indici di gradimento e soddisfazione degli alunni; • Progetto Coca Cola 	<ul style="list-style-type: none"> • Orari di lavoro come previsti dal C.C.N.L.; • Controllo da parte dei docenti tutor dello svolgimento dello stage.
---	--

Competenza (art. sala/bar)	Performance
Accettare la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 15 di 15	I.I.S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

Applicare le procedure e gli standard definiti dall'azienda (ambiente, qualità, sicurezza)	Classificare, proporre e produrre cocktail, applicando le corrette tecniche di miscelazione. Utilizzare le attrezzature del bar per la produzione di caffetteria, di bevande a base di latte e/o di frutta e infusi.
Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento. Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.


VALUTAZIONE FINALE PERCORSO TRIENNALE		
<i>Tipologia prova</i>	<i>Prova dell'esperto (scritta)</i>	
<i>Tempistica</i>	<i>17 Aprile 2023</i>	
<i>Durata</i>	<i>5 h</i>	
<i>Composizione della commissione</i>	<i>Docente</i>	<i>Disciplina</i>
	<i>Carmine Zannino</i>	<i>Lab sala/bar</i>
	<i>Oscar Mella</i>	<i>Sc. Alimenti</i>
	<i>Lisa Del Pero</i>	<i>Italiano</i>
	<i>Jennifer Bugna</i>	<i>Inglese</i>

QUINTO ANNO

Il progetto PCTO della durata biennale ha avuto termine durante l'anno scolastico 2022/23.

Durante il quinto anno gli alunni hanno svolto attività inerenti il progetto PCTO quali

- Uscita all' IATH di Cernobbio
- Incontro con il Dottor Dandolo - accademia Gualtiero Marchesi
- Uscita Risto-Expo
- Collaborazioni dell'Istituto Alberghiero con il territorio
- Incibum , incontro online con lo chef Cannavacciuolo

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 16 di 15	I.I.S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

6. Percorsi, progetti e attività afferenti ad Educazione civica

TERZO ANNO

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA (33 ore annue):

Titolo UDA: GREEN KITCHEN: "DAL MISSULTIN ALLA RUSUMADA"


Area tematica:

Educazione Ambientale: RISPETTARE L'AMBIENTE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI: CURARLO, CONSERVARLO, MIGLIORARLO, ASSUMENDO IL PRINCIPIO DI RESPONSABILITA'

Curricolo verticale per competenze:

- Area competenza 1:1.4 Intraprendere iniziative riferite ai 17 GOALS DELL'AGENZA 2030;
- Area competenza 2: 2.1 Rispettare l'ambiente e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni: curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità;
- Area competenza 3: 3.1 Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Valorizzazione del patrimonio enogastronomico della Provincia di Como come patrimonio Culturale elemento di sostenibilità dell'ambiente

DISCIPLINE COINVOLTE	ORE SVOLTE
ITALIANO	6
CUCINA	6
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	10
ECONOMIA	5
INGLESE	6
	TOT. ORE 33

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 17 di 15	I.I.S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

QUARTO ANNO

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA (33 ore annue):

Titolo UDA: "LA TRANSIZIONE ECOLOGICA".

Area tematica:

Educazione Ambientale RISPETTARE L'AMBIENTE E VALORIZZARE IL PATRIMONIO CULTURALE E DEI BENI PUBBLICI COMUNI: CURARLO, CONSERVARLO, MIGLIORARLO, ASSUMENDO IL PRINCIPIO DI RESPONSABILITA'

Curricolo verticale per competenze: Competenze area Educazione Ambientale

- Area competenza 1: 1.4 Intraprendere iniziative riferite ai 17 GOALS DELL'AGENDA 2030
- Area competenza 2: 2.1 Rispettare l'ambiente e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni: curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Area competenza 3: 3.1 Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese.

DISCIPLINE COINVOLTE	ORE SVOLTE
ITALIANO	6
CUCINA	10
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	8
MOTORIA	4
ECONOMIA	5
	TOT. ORE 33


QUINTO ANNO

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA (33 ore annue):

Titolo UDA: "I MIEI DIRITTI E DOVERI NEL MONDO DEL LAVORO"

Area tematica:

Costituzione e Cittadinanza: ESSERE CONSAPEVOLI DEL VALORE E DELLE REGOLE DELLA VITA DEMOCRATICA ANCHE ATTRAVERSO L'APPROFONDIMENTO DEGLI

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 18 di 15	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

ELEMENTI FONDAMENTALI DEL DIRITTO CHE LA REGOLANO, CON PARTICOLARE RIFERIMENTO AL DIRITTO DEL LAVORO.

Curricolo verticale per competenze: Competenze area Costituzione e Cittadinanza

- Area competenza 1: Cittadinanza1.4 Riconoscere le diverse organizzazioni socioeconomiche delle comunità e l'interdipendenza tra i vari soggetti dei sistemi economici.

DISCIPLINE COINVOLTE	ORE SVOLTE
ITALIANO/STORIA	6
CUCINA	4
IRC	6
MOTORIA	4
DTA	8
INGLESE	5
	TOT. ORE 33

7. Attività integrative o complementari svolte dalla classe o da parte di essa:

- Attività extracurricolari (uscite didattiche e viaggi di istruzione significativi, teatro, certificazioni linguistiche, ECDL, attività pomeridiane)
- Attività di valorizzazione del merito (partecipazioni a gare o concorsi)

TERZO ANNO:

Collaborazioni dell'Istituto Alberghiero con il territorio


Sport for All - valorizzazione delle diversità e delle unicità

Progetto studente atleta di alto livello

QUARTO ANNO:

Collaborazioni dell'Istituto Alberghiero con il territorio

Incontro a scuola con l'attivista Nawal Souf

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 19 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

Progetto "Martina" in collaborazione con il Lions Club Menaggio centro lago: incontro di informazione sulla prevenzione dei tumori giovanili

Cibo e Salute –Lilt

Sport for All - valorizzazione delle diversità e delle unicità

Progetto studente atleta di alto livello

QUINTO ANNO:

Collaborazioni dell'istituto alberghiero con il territorio

Progetti per l'orientamento in uscita:

- Incontro con l'arma dei carabinieri del comando compagnia di Menaggio
- Uscita all' IATH di Cernobbio
- Incontro con il Dottor Dandolo - accademia Gualtiero Marchesi
- Uscita Risto-Expo
- Incibum , incontro online con lo chef Cannavacciuolo

Visione del film "io capitano" presso Cinelario di Menaggio

Visione del film " Oppenheimer" presso Cinelario di Menaggio


Incontro con don Mattia Ferrari-

Cibo e Salute –Lilt

Sport for All - valorizzazione delle diversità e delle unicità

Progetto studente atleta di alto livello

Uscita didattica di un giorno al Vittoriale degli italiani e a Salò (in programma per la seconda metà di maggio)

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 20 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

8. Eventuali percorsi formativi pluridisciplinari proposti agli alunni

Durante il corso dell'anno scolastico sono state sviluppate quattro UDA interdisciplinari:

uda interdisciplinare 1: "L'ALIMENTAZIONE E LA CULTURA ALIMENTARE NEL MONDO"

Discipline coinvolte: tutte

uda interdisciplinare 2: "LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA"

Discipline coinvolte: tutte

uda interdisciplinare 3: "IL CIBO DEL FUTURO"

Discipline coinvolte: tutte ad eccezione di matematica e DTA

uda interdisciplinare 4: "L'ILLUSIONE DI VINCERE FACILE "

Discipline coinvolte: Matematica e DTA e Italiano

9. Percorsi disciplinari sviluppati con metodologia CLIL

Non è stato attivato nessun percorso CLIL, non essendo presenti docenti con le necessarie certificazioni linguistiche.


10. Eventuali interventi di recupero attivati (metodi, strumenti, tempi)

Non sono stati attivati percorsi di recupero extracurricolari.

11. Criteri di assegnazione del credito scolastico e del credito formativo

In base a quanto indicato nel D.Lgs. n° 62 del 13 aprile 2017, il credito scolastico viene attribuito dal Consiglio di classe in sede di scrutinio finale agli alunni delle classi III, IV e V nell'ambito delle bande di oscillazione previste dal Ministero ed indicate nella seguente tabella:

Credito Scolastico			
Media dei voti	Classe III (punti)	Classe IV (punti)	Classe V (punti)
M < 6	---	---	7-8
M = 6	7 – 8	8 – 9	9 – 10
6 < M ≤ 7	8 – 9	9 – 10	10 – 11
7 < M ≤ 8	9 – 10	10 – 11	11 – 12
8 < M ≤ 9	10 – 11	11 – 12	13 – 14
9 < M ≤ 10	11 -12	12 -- 13	14 – 15

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 21 di 15	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

Si ricorda che:

- Per il calcolo della media M, il **voto di comportamento** concorre nello stesso modo dei voti relativi a ciascuna disciplina;
- Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.


Il Collegio dei docenti stabilisce i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio minimo o massimo indicato nella tabella:

- a) il Consiglio di Classe **attribuirà** il massimo del punteggio se lo studente ha:
 - la parte decimale della media M dei voti maggiore o uguale a 5;
 - svolto un percorso di alternanza curriculare e/o estivo con valutazione positiva da parte dell'ente convenzionato;
 - ottenuto una certificazione linguistica ufficiale (ad esempio P.E.T. e FIRST per la lingua inglese, A1, A2, B1 per la lingua tedesca);
 - una media compresa tra 8 e 9 o tra 9 e 10 in presenza di almeno un'eccellenza in una disciplina.
- b) il Consiglio di Classe **potrà attribuire** il massimo del punteggio se lo studente ha:
 - partecipato attivamente e responsabilmente alle attività integrative ed ai progetti proposti dalla scuola ed espressi nel POF;
 - maturato un credito formativo in seguito alla partecipazione ad attività di volontariato, culturali e sportive, attestate attraverso certificato che ne dichiara la continuità durante l'anno, soggiorni all'estero con certificazione di frequenza del livello corrispondente all'anno scolastico frequentato;
 - per partecipazione attiva all'ora di religione e alle attività alternative.
- c) per gli alunni con **sospensione del giudizio** nello scrutinio di giugno, il Consiglio di Classe, nel successivo scrutinio finale, fermo restando quanto espresso nei punti a) e b), **potrà attribuire il punteggio massimo** della banda di oscillazione **soltanto** se l'alunno avrà riportato una valutazione più che sufficiente in tutte le prove di recupero.
- d) per gli alunni ammessi alla classe successiva o all'Esame di Stato con "**voto di consiglio**", il Consiglio di Classe si riserva di attribuire il **punteggio minimo** della banda di oscillazione.

12. Eventuale simulazione prima prova

Sono state svolte le simulazioni della prima prova mercoledì 27 Marzo e lunedì 22 Aprile.

Le tracce vengono allegate al documento

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 22 di 15	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

13. Eventuale simulazione seconda prova

Sono state svolte le simulazioni della seconda prova martedì 19 Marzo e venerdì 19 aprile


Le tracce vengono allegate al documento.

14. Eventuale simulazione colloquio

E' prevista in data 17/05/2024 una simulazione del Colloquio d'Esame con estrazione nella stessa giornata degli alunni che sosterranno la prova.

Allegati:


- **Simulazioni prima prova**
- **Griglie di valutazione prima prova**
- **Simulazioni seconda prova articolazione enogastronomia**
- **Simulazioni seconda prova articolazione servizi di sala e vendita**
- **Griglia di valutazione seconda prova**
- **Griglia di valutazione prova orale**
- **Relazioni e programmi docenti singole discipline classe 5A**
- **Relazioni e programmi docenti singole discipline classe 5B**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 15	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO/STORIA	Prof.ssa Guzzo Melissa	
MATEMATICA	Prof.ssa Radice Tiziana D.	
INGLESE	Prof. Mazza Leonardo	
TEDESCO	Prof.ssa Manzolini Bruna	
DIRITTO ED ECONOMIA	Prof. Mazzola Andrea	
LAB.CUCINA	Prof. Mirabile Alessandro	
LAB.SALA BAR	Prof. Rizzo Francesco	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Prof.ssa Santagati Simona	
COMPRESENZA (ALIMENTAZIONE)	Prof. Paoella Raffaele	
COMPRESENZA (ALIMENTAZIONE)	Prof. Ficara Antonino	
SCIENZE MOTORIE	Prof. Imbimbo Rinaldo	
RELIGIONE	Prof. Laureano Lorenzo	
SOSTEGNO	Prof. Goretti Paolo	
SOSTEGNO	Prof. Cavarra Michele	
SOSTEGNO	Prof. Giurleo Valeria Simona	

Menaggio, 15 maggio 2024

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 15	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	ML 2-24 DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO	Versione 17 marzo 2022	

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
ITALIANO/STORIA	Prof.ssa Guzzo Melissa	
MATEMATICA	Prof.ssa Radice Tiziana D.	
INGLESE	Prof. Mazza Leonardo	
TEDESCO	Prof.ssa Manzolini Bruna	
DIRITTO ED ECONOMIA	Prof. Mazzola Andrea	
LAB.CUCINA	Prof. Mirabile Alessandro	
LAB.SALA BAR	Prof. Ficara Antonino	
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	Prof.ssa Santagati Simona	
COMPRESENZA (ALIMENTAZIONE)	Prof. Paoella Raffaele	
COMPRESENZA (ALIMENTAZIONE)	Prof. Ficara Antonino	
SCIENZE MOTORIE	Prof. Imbimbo Rinaldo	
RELIGIONE	Prof. Laureano Lorenzo	
SOSTEGNO	Prof.ssa Giurleo Valeria	

Menaggio, 15 maggio 2024



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



SIMULAZIONE PRIMA PROVA DEL 27 MARZO

SIMULAZIONE PRIMA PROVA DEL 22 APRILE

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

PROVA DI ITALIANO

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 *Myrica* 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.

PROPOSTA A2

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

“ Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Usepe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Usepe levò gli occhi in alto, e disse: “Lioplani”⁴. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

⁴ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

“Useppe! Useppee!” urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: “Mà sto qui”, le rispose all’altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo⁵ [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch’era incolume⁶. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. “Non è niente”, essa gli disse, “Non aver paura. Non è niente”. Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

“Nente...” diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁷ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell’affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁸ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Mercè. [...] Finalmente, di là da un casamento semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁹, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò¹⁰, intatto, il casamento¹¹ con l’osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Useppe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare: “Bii! Biii! Biiii!”¹²

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l’azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Useppe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

⁵ in collo: in braccio.

⁶ incolume: non ferito.

⁷ accosto: accanto.

⁸ pulverulenta: piena di polvere.

⁹ divelte: strappate via.

¹⁰ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

¹¹ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

¹² Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Useppe.

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

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

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Arnaldo Momigliano considera caratteristiche fondamentali del lavoro dello storico l'interesse generale per le cose del passato e il piacere di scoprire in esso fatti nuovi riguardanti l'umanità¹³. È una definizione che implica uno stretto legame fra presente e passato e che bene si attaglia anche alla ricerca sulle cose e i fatti a noi vicini.

“Ma come nascono questo interesse e questo piacere? La prima mediazione fra presente e passato avviene in genere nell'ambito della famiglia, in particolare nel rapporto con i genitori e talvolta, come notava Bloch, ancor più con i nonni, che sfuggono all'immediato antagonismo fra le generazioni¹⁴. In questo ambito prevalgono molte volte la nostalgia della vecchia generazione verso il tempo della giovinezza e la spinta a vedere sistematizzata la propria memoria fornendo così di senso, sia pure a posteriori, la propria vita. Per questa strada si può diventare irritanti *laudatores temporis acti* (“lodatori del tempo passato”), ma anche suscitatori di curiosità e di *pietas* (“affetto e devozione”) verso quanto vissuto nel passato. E possono nascere il rifiuto della storia, concentrandosi prevalentemente l'attenzione dei giovani sul presente e sul futuro, oppure il desiderio di conoscere più e meglio il passato proprio in funzione di una migliore comprensione dell'oggi e delle prospettive che esso apre per il domani. I due atteggiamenti sono bene sintetizzati dalle parole di due classici. Ovidio raccomandava *Laudamus veteres, sed nostris utemur annis* («Elogiamo i tempi antichi, ma

¹³ A. Momigliano, *Storicismo rivisitato*, in Id., *Sui fondamenti della storia antica*, Einaudi, Torino 1984, p. 456.

¹⁴ M. Bloch, *Apologia della storia o mestiere dello storico*, Einaudi, Torino 1969, p. 52 (ed. or. *Apologie pour l'histoire ou métier d'historien*, Colin, Paris 1949).

sappiamoci muovere nei nostri»); e Tacito: *Ulteriora mirari, presentia sequi* («Guardare al futuro, stare nel proprio tempo»)¹⁵.

L'insegnamento della storia contemporanea si pone dunque con responsabilità particolarmente forti nel punto di sutura tra passato presente e futuro. Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi¹⁶; ricostruire, per compiacercene o dolercene, il percorso che ci ha condotto a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi. Appare ovvio che nella storia contemporanea prevalga la seconda motivazione; ma anche la prima vi ha una sua parte. Innanzi tutto, i morti da disseppellire possono essere anche recenti. In secondo luogo ciò che viene dissepolto ci affascina non solo perché diverso e sorprendente ma altresì per le sottili e nascoste affinità che scopriamo legarci ad esso. La tristezza che è insieme causa ed effetto del risuscitare Cartagine è di per sé un legame con Cartagine¹⁷.”

Claudio PAVONE, *Prima lezione di storia contemporanea*, Laterza, Roma-Bari 2007, pp. 3-4

Claudio Pavone (1920 - 2016) è stato archivista e docente di Storia contemporanea.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo mettendo in evidenza la tesi principale e gli argomenti addotti.
2. Su quali fondamenti si sviluppa il lavoro dello storico secondo Arnaldo Momigliano (1908- 1987) e Marc Bloch (1886-1944), studiosi rispettivamente del mondo antico e del medioevo?
3. Quale funzione svolgono nell'economia generale del discorso le due citazioni da Ovidio e Tacito?
4. Quale ruolo viene riconosciuto alle memorie familiari nello sviluppo dell'atteggiamento dei giovani verso la storia?
5. Nell'ultimo capoverso la congiunzione conclusiva “dunque” annuncia la sintesi del messaggio: riassumilo, evidenziando gli aspetti per te maggiormente interessanti.

Produzione

A partire dall'affermazione che si legge in conclusione del passo, «Al passato ci si può volgere, in prima istanza, sotto una duplice spinta: disseppellire i morti e togliere la rena e l'erba che coprono corti e palagi; ricostruire [...] il percorso a ciò che oggi siamo, illustrandone le difficoltà, gli ostacoli, gli sviamenti, ma anche i successi», rifletti su cosa significhi per te studiare la storia in generale e quella contemporanea in particolare. Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti espliciti alla tua esperienza e alle tue conoscenze e scrivi un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso che puoi - se lo ritieni utile - suddividere in paragrafi.

PROPOSTA B2

“Una rapida evoluzione delle tecnologie è certamente la caratteristica più significativa degli anni a venire, alimentata e accelerata dall'arrivo della struttura del Villaggio Globale. [...] Il parallelo darwiniano può essere portato oltre: come nei sistemi neuronali e più in generale nei sistemi biologici, l'inventività evolutiva è intrinsecamente associata all'interconnessione. Ad esempio, se limitassimo il

¹⁵ *Fasti*, 1, 225; *Historiae*, 4.8.2: entrambi citati da M.Pani, *Tacito e la fine della storiografia senatoria*, in *Cornelio Tacito, Agricola, Germania, Dialogo sull'oratoria*, introduzione, traduzione e note di M. Stefanoni, Garzanti, Milano 1991, p. XLVIII.

¹⁶ *Corti e palagi*: cortili e palazzi.

¹⁷ «Peu de gens devineront combien il a fallu être triste pour ressusciter Carhage»: così Flaubert, citato da W. Benjamin nella settima delle *Tesi della filosofia della Storia*, in *Angelus novus*, traduzione e introduzione di R. Solmi, Einaudi, Torino 1962, p. 75.

raggio di interazione tra individui ad alcuni chilometri, come era il caso della società rurale della fine dell'Ottocento, ritorneremmo ad una produttività comparabile a quella di allora. L'interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il “*melting pot*”, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività.

La comunità scientifica è stata la prima a mettere in pratica un tale “*melting pot*” su scala planetaria. L'innovazione tecnologica che ne deriva, sta seguendo lo stesso percorso. L'internazionalizzazione della scienza è quasi un bisogno naturale, dal momento che le leggi della Natura sono evidentemente universali ed espresse spesso con il linguaggio comune della matematica. È proprio a causa di questa semplicità che tale esempio costituisce un utile punto di riferimento.

Esso prova che la globalizzazione è un importante mutante “biologico”, una inevitabile tappa nell'evoluzione. Molte delle preoccupazioni espresse relativamente alle conseguenze di questo processo si sono rivelate prive di fondamento. Ad esempio, la globalizzazione nelle scienze ha amplificato in misura eccezionale l'efficacia della ricerca. Un fatto ancora più importante è che essa non ha eliminato le diversità, ma ha creato un quadro all'interno del quale la competizione estremamente intensificata tra individui migliora la qualità dei risultati e la velocità con la quale essi possono essere raggiunti. Ne deriva un meccanismo a somma positiva, nel quale i risultati dell'insieme sono largamente superiori alla somma degli stessi presi separatamente, gli aspetti negativi individuali si annullano, gli aspetti positivi si sommano, le buone idee respingono le cattive e i mutamenti competitivi scalzano progressivamente i vecchi assunti dalle loro nicchie.

Ma come riusciremo a preservare la nostra identità culturale, pur godendo dell'apporto della globalizzazione che, per il momento, si applica ai settori economico e tecnico, ma che invaderà rapidamente l'insieme della nostra cultura? Lo stato di cose attuale potrebbe renderci inquieti per il pericolo dell'assorbimento delle differenze culturali e, di conseguenza, della creazione di un unico “cervello planetario”.

A mio avviso, e sulla base della mia esperienza nella comunità scientifica, si tratta però solo di una fase passeggera e questa paura non è giustificata. Al contrario, credo che saremo testimoni di un'esplosione di diversità piuttosto che di un'uniformizzazione delle culture. Tutti gli individui dovranno fare appello alla loro diversità regionale, alla loro cultura specifica e alle loro tradizioni al fine di aumentare la loro competitività e di trovare il modo di uscire dall'uniformizzazione globale. Direi addirittura, parafrasando Cartesio, “*Cogito, ergo sum*”, che l'identità culturale è sinonimo di esistenza. La diversificazione tra le radici culturali di ciascuno di noi è un potente generatore di idee nuove e di innovazione. È partendo da queste differenze che si genera il diverso, cioè il nuovo. Esistono un posto ed un ruolo per ognuno di noi: sta a noi identificarli e conquistarceli. Ciononostante, bisogna riconoscere che, anche se l'uniformità può creare la noia, la differenza non è scevra da problemi. L'unificazione dell'Europa ne è senza dubbio un valido esempio.

Esiste, ciononostante, in tutto ciò un grande pericolo che non va sottovalutato. È chiaro che non tutti saranno in grado di assimilare un tale veloce cambiamento, dominato da tecnologie nuove. Una parte della società resterà inevitabilmente a margine di questo processo, una nuova generazione di illetterati “tecnologici” raggiungerà la folla di coloro che oggi sono già socialmente inutili e ciò aggraverà il problema dell'emarginazione.

Ciò dimostra che, a tutti i livelli, l'educazione e la formazione sono una necessità. Dobbiamo agire rapidamente poiché i tempi sono sempre più brevi, se ci atteniamo alle indicazioni che ci sono fornite dal ritmo al quale procede l'evoluzione. Dovremo contare maggiormente sulle nuove generazioni che dovranno, a loro volta, insegnare alle vecchie. Questo è esattamente l'opposto di ciò che avviene nella società classica, nella quale la competenza è attribuita principalmente e automaticamente ai personaggi più importanti per il loro status o per la loro influenza politica. L'autorità dovrebbe invece derivare dalla competenza e dalla saggezza acquisite con l'esperienza e non dal potere accumulato nel tempo. [...]”

(dalla prolusione del prof. Carlo Rubbia, “*La scienza e l'uomo*”, inaugurazione anno accademico 2000/2001, Università degli studi di Bologna)

Comprensione e analisi

1. Riassumi brevemente questo passo del discorso di Carlo Rubbia, individuandone la tesi di fondo e lo sviluppo argomentativo.
2. Che cosa significa che “l’inventività evolutiva è intrinsecamente associata all’interconnessione” e che “l’interconnessione a tutti i livelli e in tutte le direzioni, il *melting pot*, è quindi un elemento essenziale nella catalisi della produttività”? Quale esempio cita lo scienziato a sostegno di questa affermazione?
3. Per quale motivo Carlo Rubbia chiama a sostegno della propria tesi l’esempio della comunità scientifica?
4. Quale grande cambiamento è ravvisato tra la società classica e la società attuale?

Produzione

La riflessione di Carlo Rubbia anticipava di circa vent’anni la realtà problematica dei nostri tempi: le conseguenze della globalizzazione a livello tecnologico e a livello culturale. Sulla base delle tue conoscenze personali e del tuo percorso formativo, esprimi le tue considerazioni sul rapporto tra tecnologia, globalizzazione, diversità.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

“L’italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all’acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall’esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il “fare” nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell’Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l’italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. “Pensato in Italia” È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere “sì, esistono altre condizioni”. Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell’Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo."

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

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

PROPOSTA C1

"La fragilità è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.

Un umanesimo spinto a conoscere la propria fragilità e a viverla, non a nasconderla come se si trattasse di una debolezza, di uno scarto vergognoso per la voglia di potere, che si basa sulla forza reale e semmai sulle sue protesi. Vergognoso per una logica folle in cui il rispetto equivale a fare paura.

Una civiltà dove la tua fragilità dà forza a quella di un altro e ricade su di te promuovendo salute sociale che vuol dire serenità. Serenità, non la felicità effimera di un attimo, ma la condizione continua su cui si possono inserire momenti persino di ebbrezza.

La fragilità come fondamento della saggezza capace di riconoscere che la ricchezza del singolo è l'altro da sé, e che da soli non si è nemmeno uomini, ma solo dei misantropi che male hanno interpretato la vita propria e quella dell'insieme sociale."

Vittorino ANDREOLI, *L'uomo di vetro. La forza della fragilità*, Rizzoli 2008

La citazione proposta, tratta da un saggio dello psichiatra Vittorino Andreoli, pone la consapevolezza della propria fragilità e della debolezza come elementi di forza autentica nella condizione umana. Rifletti su questa tematica, facendo riferimento alle tue conoscenze, esperienze e letture personali. Puoi eventualmente articolare la tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presentare la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

“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, pp. 67-69

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.



SIMULAZIONE PRIMA PROVA ESAME DI STATO

Classi: 5A/B, 5C/D, 5E, 5F, 5G, 5L, 5M

TIPOLOGIA A-ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Giovanni Pascoli, *La via ferrata*, (Myricae), in *Poesie*, Garzanti, Milano, 1994.

Tra gli argini su cui mucche tranquillamente pascono, bruna si difila¹
la via ferrata che lontano brilla;
e nel cielo di perla dritti, uguali, con
loro trama delle aeree fila digradano
in fuggente ordine i pali.²
Qual di gemiti e d'ululi rombando
cresce e dilegua femminil lamento?³ I
fili di metallo a quando a quando
squillano, immensa arpa sonora, al vento.

Myricae è la prima opera pubblicata di Giovanni Pascoli (1855-1912) che, tuttavia, vi lavorò ripetutamente tant'è che ne furono stampate ben nove edizioni. Nel titolo latino *Myricae*, ossia “tamerici” (piccoli arbusti comuni sulle spiagge), appaiono due componenti della poetica pascoliana: la conoscenza botanica e la sua profonda formazione classica. Dal titolo della raccolta, che riecheggia il secondo verso della quarta Bucolica (o Egloga) di Virgilio, si ricava l'idea di una poesia agreste, che tratta temi quotidiani, umile per argomento e stile.

Comprensione e Analisi

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

1. Presenta sinteticamente il contenuto della poesia e descrivine la struttura metrica.
2. Il componimento accosta due piani contrastanti della realtà: individuali mettendo in rilievo le scelte lessicali operate dal poeta.
3. Quale elemento lessicale è presente in ogni strofa della poesia? Illustrane il senso.
4. Qual è, a tuo parere, il significato simbolico della poesia? Motiva la tua risposta con riferimenti precisi al testo.
5. Completa la tua analisi descrivendo l'atmosfera della poesia e individuando le figure retoriche utilizzate da Pascoli per crearla.

Interpretazione

Commenta il testo della poesia proposta, elaborando una tua riflessione sull'espressione di sentimenti e stati d'animo attraverso rappresentazioni della natura; puoi mettere questa lirica in relazione con altri componimenti di Pascoli e con aspetti significativi della sua poetica o far riferimento anche a testi di altri autori a te noti nell'ambito letterario e/o artistico.

¹ *si difila*: si stende lineare.

² *i pali*: del telegrafo.

³ *femminil lamento*: perché i fili del telegrafo emettono un suono che talora pare lamentosa voce di donna.

PROPOSTA A2

Leonardo Sciascia, Il giorno della civetta, ADELPHI, VI edizione gli Adelphi, Milano, gennaio 2004, pp. 7-8.

Nel romanzo di Leonardo Sciascia, Il giorno della civetta, pubblicato nel 1961, il capitano Bellodi indaga sull'omicidio di Salvatore Colasberna, un piccolo imprenditore edile che non si era piegato alla protezione della mafia. Fin dall'inizio le indagini si scontrano con omertà e tentativi di depistaggio; nel brano qui riportato sono gli stessi familiari e soci della vittima, convocati in caserma, a ostacolare la ricerca della verità, lucidamente ricostruita dal capitano.

«Per il caso Colasberna» continuò il capitano «ho ricevuto già cinque lettere anonime: per un fatto accaduto l'altro ieri, è un buon numero; e ne arriveranno altre... Colasberna è stato ucciso per gelosia, dice un anonimo: e mette il nome del marito geloso...».

«Cose da pazzi» disse Giuseppe Colasberna.

«Lo dico anch'io» disse il capitano, e continuò «... è stato ucciso per errore, secondo un altro: perché somigliava a un certo Perricone, individuo che, a giudizio dell'informatore anonimo, avrà presto il piombo che gli spetta».

I soci con una rapida occhiata si consultarono.

«Può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Non può essere» disse il capitano «perché il Perricone di cui parla la lettera, ha avuto il passaporto quindici giorni addietro e in questo momento si trova a Liegi, nel Belgio: voi forse non lo sapevate, e certo non lo sapeva l'autore della lettera anonima: ma ad uno che avesse avuto l'intenzione di farlo fuori, questo fatto non poteva sfuggire... Non vi dico di altre informazioni, ancora più insensate di questa: ma ce n'è una che vi prego di considerare bene, perché a mio parere ci offre la traccia buona... Il vostro lavoro, la concorrenza, gli appalti: ecco dove bisogna cercare». Altra rapida occhiata di consultazione.

«Non può essere» disse Giuseppe Colasberna.

«Sì che può essere» disse il capitano «e vi dirò perché e come. A parte il vostro caso, ho molte informazioni sicure sulla faccenda degli appalti: soltanto informazioni, purtroppo, che se avessi delle prove... Ammettiamo che in questa zona, in questa provincia, operino dieci ditte appaltatrici: ogni ditta ha le sue macchine, i suoi materiali: cose che di notte restano lungo le strade o vicino ai cantieri di costruzione; e le macchine son cose delicate, basta tirar fuori un pezzo, magari una sola vite: e ci vogliono ore o giorni per rimetterle in funzione; e i materiali, nafta, catrame, armature, ci vuole poco a farli sparire o a bruciarli sul posto. Vero è che vicino al materiale e alle macchine spesso c'è la baracchetta con uno o due operai che vi dormono: ma gli operai, per l'appunto, dormono; e c'è gente invece, voi mi capite, che non dorme mai. Non è naturale rivolgersi a questa gente che non dorme per avere protezione? Tanto più che la protezione vi è stata subito offerta; e se avete commesso l'imprudenza di rifiutarla, qualche fatto è accaduto che vi ha persuaso ad accettarla... Si capisce che ci sono i testardi: quelli che dicono no, che non la vogliono, e nemmeno con il coltello alla gola si rassegnerebbero ad accettarla. Voi, a quanto pare, siete dei testardi: o soltanto Salvatore lo era...».

«Di queste cose non sappiamo niente» disse Giuseppe Colasberna: gli altri, con facce stralunate, annuirono.

«Può darsi» disse il capitano «può darsi... Ma non ho ancora finito. Ci sono dunque dieci ditte: e nove accettano o chiedono protezione. Ma sarebbe una associazione ben misera, voi capite di quale associazione parlo, se dovesse limitarsi solo al compito e al guadagno di quella che voi chiamate guardiania: la protezione che l'associazione offre è molto più vasta. Ottiene per voi, per le ditte che accettano protezione e regolamentazione, gli appalti a licitazione privata; vi dà informazioni preziose per concorrere a quelli con asta pubblica; vi aiuta al momento del collaudo; vi tiene buoni gli operai... Si capisce che se nove ditte hanno accettato protezione, formando una specie di consorzio, la decima che rifiuta è una pecora nera: non riesce a dare molto fastidio, è vero, ma il fatto stesso che esista è già una sfida e un cattivo esempio. E allora bisogna, con le buone o con le brusche, costringerla, ad entrare nel giuoco; o ad uscirne per sempre annientandola...». Giuseppe Colasberna disse «non le ho mai sentite queste cose» e il fratello e i soci fecero mimica di approvazione.

Comprensione e Analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano, individuando quali sono le ricostruzioni del capitano e le posizioni degli interlocutori.
2. La mafia, nel gioco tra detto e non detto che si svolge tra il capitano e i familiari dell'ucciso, è descritta attraverso riferimenti indiretti e perifrasi: sai fare qualche esempio?
3. Nei fratelli Colasberna e nei loro soci il linguaggio verbale, molto ridotto, è accompagnato da una mimica altrettanto significativa, utile a rappresentare i personaggi. Spiega in che modo questo avviene.
4. A cosa può alludere il capitano quando evoca «qualche fatto» che serve a persuadere tutte le aziende ad accettare la protezione della mafia? (riga 24)
5. La retorica del capitano vuole essere persuasiva, rivelando gradatamente l'unica verità possibile per spiegare l'uccisione di Salvatore Colasberna; attraverso quali soluzioni espressive (ripetizioni, scelte lessicali e sintattiche, pause ecc.) è costruito il discorso?

Interpretazione

Nel brano si contrappongono due culture: da un lato quella della giustizia, della ragione e dell'onestà, rappresentata dal capitano dei Carabinieri Bellodi, e dall'altro quella dell'omertà e dell'illegalità; è un tema al centro di tante narrazioni letterarie, dall'Ottocento fino ai nostri giorni, e anche cinematografiche, che parlano in modo esplicito di organizzazioni criminali, o più in generale di rapporti di potere, soprusi e ingiustizie all'interno della società. Esponi le tue considerazioni su questo tema, utilizzando le tue letture, conoscenze ed esperienze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Testo tratto da: **Italo Calvino**, Perché leggere i classici, Mondadori, Milano 1991, pp. 18-19

Italo Calvino (1923-1985), intellettuale di grande impegno politico, civile e culturale, è stato uno dei narratori italiani più importanti del secondo Novecento.

«14. È classico ciò che persiste come rumore di fondo anche là dove l'attualità più incompatibile fa da padrona.

Resta il fatto che il leggere i classici sembra in contraddizione col nostro ritmo di vita, che non conosce i tempi lunghi,

il respiro dell'otium umanistico⁴; e anche in contraddizione con l'eclittismo della nostra cultura che non saprebbe mai redigere un catalogo della classicità che fa al caso nostro.

Erano le condizioni che si realizzavano in pieno per Leopardi, data la sua vita nel paterno ostello, il culto dell'antichità greca e latina e la formidabile biblioteca trasmessigli dal padre Monaldo, con annessa la letteratura italiana al completo, più la francese, ad esclusione dei romanzi e in genere delle novità editoriali, relegate tutt'al più al margine, per conforto della sorella («il tuo Stendhal⁵» scriveva a Paolina). Anche le sue vivissime curiosità scientifiche e storiche, Giacomo le soddisfaceva su testi che non erano mai troppo up to

⁴ Otium era nel mondo classico il tempo libero dalle occupazioni della vita politica e dagli affari pubblici, che poteva esser dedicato

alle cure della casa, del podere, oppure agli studi; in epoca successiva indica il tempo dedicato agli studi letterari e più in generale alla riflessione culturale.

⁵ M.-H. Beyle, noto con lo pseudonimo di Stendhal (1783-1842), fu uno dei massimi rappresentanti del romanzo francese del XIX secolo.

date⁶: i costumi degli uccelli in Buffon, le mummie di Federico Ruysch in Fontenelle, il viaggio di Colombo in Robertson⁷.

Oggi un'educazione classica come quella del giovane Leopardi è impensabile, e soprattutto la biblioteca del conte Monaldo è esplosa. I vecchi titoli sono stati decimati ma i nuovi sono moltiplicati proliferando in tutte le letterature e le culture moderne. Non resta che inventarci ognuno una biblioteca ideale dei nostri classici; e direi che essa dovrebbe comprendere per metà libri che abbiamo letto e che hanno contato per noi, e per metà libri che ci proponiamo di leggere e presupponiamo possano contare. Lasciando una sezione di posti vuoti per le sorprese, le scoperte occasionali.

M'accorgo che Leopardi è il solo nome della letteratura italiana che ho citato. Effetto dell'esplosione della biblioteca.

Ora dovrei riscrivere tutto l'articolo facendo risultare ben chiaro che i classici servono a capire chi siamo e dove siamo arrivati e perciò gli italiani sono indispensabili proprio per confrontarli agli stranieri, e gli stranieri sono indispensabili proprio per confrontarli agli italiani.

Poi dovrei riscriverlo ancora una volta perché 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 Cioran⁸ (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”.»

Comprensione e analisi

1. Riassumi il testo, ponendo in rilievo la tesi dell'autore e gli argomenti che egli usa per sostenerla.
2. Nell'introdurre l'unico esempio letterario impiegato, Calvino sostiene (righe 11-12) che “Oggi un'educazione classica come quella del giovane Leopardi è impensabile, e soprattutto la biblioteca del conte Monaldo è esplosa”.
Spiega il significato della metafora impiegata.
3. Quale suggerimento dà Calvino per la costituzione di una ‘moderna biblioteca dei classici’?
4. Qual è il senso della citazione di Cioran (righe 24-25) relativa agli ultimi istanti della vita di Socrate?

Produzione

Ha ancora senso parlare oggi di ‘classico’ in relazione alla cultura letteraria? Ritieni importante individuare una tua ‘biblioteca dei classici’ e a che scopo, in una cultura come quella contemporanea, sempre più pervasa da una logica consumistica e utilitaristica? Scrivi un testo argomentativo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Da un articolo di Pier Aldo Rovatti, Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perche-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: “Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti”. Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi

⁶ Termine inglese che significa “aggiornato”, “al passo con i tempi”.

⁷ G.-L. Leclerc, conte di Buffon, fu autore di una Storia naturale in 36 volumi, pubblicata in Francia tra 1749 e 1789; B. de Fontenelle (1657-1757) scrisse l'Eloge de Monsieur Ruysch; W. Robertson pubblicò nel 1777 una Storia d'America.

⁸ E. M. Cioran (1911-1995), nato in Romania, ma vissuto prima in Germania e, a partire dagli anni del secondo conflitto mondiale, in Francia, è stato intellettuale e filosofo fra i più influenti del XX secolo.

versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l'elogio di Petrarca resta così attuale?

No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c'è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire "una pausa di riflessione" di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

Non sentiamo il bisogno di "deserti tascabili", cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c'è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall'ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell'illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come "solitudine", "deserto", "lentezza", cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irriconoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche. [...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, "solo" e "pensoso". Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

[...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine "deserto", in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull'espressione "deserti tascabili" (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: "la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica" (righe 18-19).

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell'attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Oriana Fallaci**, *Intervista con la storia*, Rizzoli, Milano, 1977, pp.7-8.

«La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta? È un vecchio dilemma, lo so, che nessuno ha risolto e nessuno risolverà mai. È anche una vecchia trappola in cui cadere è pericolosissimo, perché ogni risposta porta in sé la sua contraddizione. Non a caso molti rispondono col compromesso e sostengono che la storia è fatta da tutti e da pochi, che i pochi emergono fino al comando perché nascono al momento giusto e sanno interpretarlo. Forse. Ma chi non si illude sulla tragedia assurda della vita è portato piuttosto a seguire Pascal⁹, quando dice che, se il naso di Cleopatra fosse stato più corto, l'intera faccia della terra sarebbe cambiata; è portato piuttosto a temere ciò che temeva Bertrand Russell¹⁰ quando scriveva: «Lascia perdere, quel che accade nel mondo non dipende da te. Dipende dal signor Krusciov, dal signor Mao Tse-Tung, dal signor Foster Dulles¹¹. Se loro dicono 'morite' noi morremo, se loro dicono 'vivete' noi vivremo». Non riesco a dargli torto. Non riesco a escludere insomma che la nostra esistenza sia decisa da pochi, dai bei sogni o dai capricci di pochi, dall'iniziativa o dall'arbitrio di pochi. Quei pochi che attraverso le idee, le scoperte, le rivoluzioni, le guerre, addirittura un semplice gesto, l'uccisione di un tiranno, cambiano il corso delle cose e il destino della maggioranza.

Certo è un'ipotesi atroce. È un pensiero che offende perché, in tal caso, noi che diventiamo? Greggi impotenti nelle mani di un pastore ora nobile ora infame? Materiale di contorno, foglie trascinate dal vento?»

Comprensione e analisi

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

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. 'La storia è fatta da tutti o da pochi? Dipende da leggi universali o da alcuni individui e basta?' Esponi le tue considerazioni sulle domande con cui il brano ha inizio.
3. Come si può interpretare la famosa citazione sulla lunghezza del naso di Cleopatra? Si tratta di un paradosso oppure c'è qualcosa di profondamente vero? Rispondi esponendo la tua opinione.
4. Oriana Fallaci cita il pensiero di Bertrand Russell, espresso ai tempi della Guerra fredda, che sembra non lasciare scampo alle nostre volontà individuali rispetto agli eventi storici. Per quali motivi il filosofo inglese prende a riferimento proprio quei personaggi politici come arbitri dei destini del mondo?

Produzione

L'ipotesi con cui Oriana Fallaci (1929 – 2006) conclude il suo pensiero sulla storia, si riferisce ai tempi della Guerra fredda e della minaccia nucleare. Tuttavia, da allora, il susseguirsi di tensioni e conflitti non accenna a placarsi, anche nel nostro continente. Secondo te, la situazione è ancor oggi nei termini descritti dalla giornalista? Rispondi anche con esempi tratti dalle tue conoscenze degli avvenimenti internazionali e dalle tue letture elaborando un testo che presenti le tue tesi sostenute da adeguate argomentazioni.

⁹ Pascal: Blaise Pascal (1623 -1662) scienziato, filosofo e teologo francese. In un suo aforisma sostenne il paradosso che l'aspetto di Cleopatra, regina d'Egitto, avrebbe potuto cambiare il corso della storia nello scontro epocale tra Oriente e Occidente nel I secolo a.C.

¹⁰ Bertrand Russell: Bertrand Arthur William Russell (1872 - 1970), filosofo, logico, matematico britannico, autorevole esponente del movimento pacifista, fu insignito del premio Nobel per la letteratura nel 1950.

¹¹ Foster Dulles: John Foster Dulles (1888 - 1959), politico statunitense, esponente del partito repubblicano, divenne segretario di Stato nell'amministrazione Eisenhower nel 1953, restando in carica fino al 1959, anno della sua morte.

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

PROPOSTA C1

Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, Mondadori, Milano 2016, pp. 99-102, p.105.

«[...] Lo studio e il diritto allo studio, assicurato dalla Costituzione (art. 34), si caricano ai giorni nostri di valenze e urgenze inedite, in un “nuovo mondo” creato dalle tecnologie e dalle scienze. Si pensi agli scenari della cosmologia scientifica, alle frontiere della fisica pura e applicata, alle domande della e sulla genetica, per non dire delle acquisizioni di informatica e scienze cognitive. Dobbiamo attrezzarci per capire e renderci amico questo futuro carico di complessità e incognite, perché sono in gioco e in discussione le nostre identità consolidate e rassicuranti: l’identità culturale, incalzata dall’avvento di culture altre; l’identità professionale, scalzata dai robot; e la stessa identità personale, che vede tramontare le parole “padre” e “madre” così come le abbiamo pronunciate e vissute per millenni.

Di fronte a tali rivoluzioni, la scuola rimane, a mio avviso, la realtà più importante e più nobile alla quale consegnare queste sfide [...] La parola “scuola” evoca una stagione della nostra vita, un titolo di studio, [...], il ricordo di un ottimo insegnante, l’origine dei nostri fallimenti o successi. [...] Essa è il luogo dove si formano cittadini completi e [...] si apprende il dialogo: parola da riscoprire in tutta la sua potenza e nobiltà. [...] Dove c’è dialogo non c’è conflitto; perché i conflitti sono di ignoranza e non di cultura. [...] Compito della scuola è mettere a confronto splendore e nobiltà sia del passato che del presente; insegnare che le scorciatoie tecnologiche uccidono la scrittura;

ricordare ai ragazzi che la vita è una cosa seria e non tutto un like; formare cittadini digitali consapevoli, come essa ha già fatto nelle precedenti epoche storiche con i cittadini agricoli, i cittadini industriali, i cittadini elettronici; convincere che la macchina non può sostituire l’insegnante; dimostrare che libro e tablet non sono alternativi e rivali ma diversi perché il libro racconta, il tablet rendiconta; e rassicurare i ragazzi che il libro non morirà ma resisterà a qualunque smaterializzazione.»

La citazione proposta, tratta dal saggio di Ivano Dionigi, *Il presente non basta*, presenta il tema del diritto allo studio e del ruolo della scuola nella società contemporanea, dominata dalle nuove tecnologie, alla quale spetta la complessa sfida di mantenere aperto un dialogo culturale tra passato, presente e futuro, per formare cittadini digitali consapevoli.

Rifletti su queste tematiche, diritto allo studio, ruolo della scuola, cittadini digitali, dialogo e conflitto nella società contemporanea e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell’estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità.

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

PROPOSTA C2

Testo tratto da: Maria Antonietta Falchi, *Donne e costituzione: tra storia e attualità*, in *Il 75° anniversario della Costituzione*, “Storia e memoria”, anno XXXI, n° 1/2022, ILSREC Liguria, p. 46.

«Il 2 giugno 1946 il suffragio universale e l’esercizio dell’elettorato passivo portarono per la prima volta in Parlamento anche le donne. Si votò per il referendum istituzionale tra Monarchia o Repubblica e per eleggere l’Assemblea costituente che si riunì in prima seduta il 25 giugno 1946 nel palazzo di Montecitorio. Su un totale di 556 deputati furono elette 21 donne [...]. Cinque di loro entrarono nella “Commissione dei 75” incaricata di elaborare e proporre la Carta costituzionale [...] Alcune delle Costituenti divennero grandi personaggi, altre rimasero a lungo nelle aule parlamentari, altre ancora, in seguito, tornarono alle loro occupazioni. Tutte, però, con il loro impegno e le loro capacità, segnarono l’ingresso delle donne nel più alto livello delle istituzioni rappresentative. Donne fiere di poter partecipare alle scelte politiche del Paese nel momento della fondazione di una nuova società democratica. Per la maggior parte di loro fu determinante la partecipazione alla Resistenza. Con gradi diversi di impegno e tenendo presenti le posizioni dei rispettivi partiti, spesso fecero causa comune sui temi dell’emancipazione femminile, ai quali fu dedicata, in prevalenza,

la loro attenzione. La loro intensa passione politica le porterà a superare i tanti ostacoli che all'epoca resero difficile la partecipazione delle donne alla vita politica.

Ebbe inizio così quell'importante movimento in difesa dei diritti umani e soprattutto della pari dignità e delle pari opportunità che le nostre Costituenti misero al centro del dibattito.»

A partire dal contenuto del testo proposto e traendo spunto dalle tue conoscenze, letture ed esperienze, rifletti su come i principi enunciati dalla Costituzione della Repubblica italiana hanno consentito alle donne di procedere sulla via della parità. Puoi illustrare le tue riflessioni con riferimenti a singoli articoli della Costituzione, ad avvenimenti, leggi, movimenti o personaggi significativi per questo percorso. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



GRIGLIE DI VALUTAZIONE

PRIMA PROVA

COITAF001 – I Commissione Menaggio Cognome e nome:

Classe:

GRIGLIA per la valutazione della prova scritta di ITALIANO

VALUTAZIONE ANALITICA - Indicatori generali

Conoscenze	Descrittori	Punteggi	Punteggio attribuito
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia ampie e precise conoscenze	17- 20	
	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze	13- 16	
	L'elaborato evidenzia sufficienti conoscenze	9- 12	
	L'elaborato evidenzia scarse e imprecise conoscenze e/o poco pertinenti	5-8	
	L'elaborato evidenzia minime ed errate conoscenze e/o non pertinenti	1-4	
Competenze			
II.1 <i>sulla lingua</i> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia,sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura II.2 <i>sulle abilità</i> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	L'elaborato presenta un lessico ricco e preciso; è perfettamente organizzato, coerente e valorizzato da un uso accorto dei connettivi	17- 20	
	L'elaborato presenta un lessico specifico e appropriato; è ben organizzato, coerente con i connettivi necessari	13- 16	
	L'elaborato presenta un lessico semplice e/o con qualche inesattezza; la maggior parte dell'elaborato è organizzata in modo coerente, anche se l'uso dei connettivi non è sempre preciso	9- 12	
	L'elaborato presenta un lessico generico e/o con diffuse improprietà; non è molto organizzato e/o manca di coerenza	5-8	
	L'elaborato presenta un lessico generico, povero e inappropriato; non è organizzato, manca di coesione e non giunge ad una conclusione coerente	1-4	
Capacità			
Espressione di giudizi e di valutazioni personali	L'elaborato evidenzia ampie e pertinenti valutazioni personali	17- 20	
	L'elaborato evidenzia alcuni spunti personali e pertinenti	13- 16	
	L'elaborato evidenzia qualche semplice riflessione personale	9- 12	
	L'elaborato evidenzia una limitata capacità di rielaborazione	5-8	
	L'elaborato evidenzia assenza di giudizi critici personali o giudizi poco pertinenti	1-4	
II. Indicatori specifici tip. A		40	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo-se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-2-3	
	INSUFFICIENTE	4-5	
	SUFFICIENTE	6	
	DISCRETO- BUONO	7-8	
	OTTIMO – ECCELLENTE	9-10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-2-3	
	INSUFFICIENTE	4-5	
	SUFFICIENTE	6	
	DISCRETO- BUONO	7-8	
	OTTIMO – ECCELLENTE	9-10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-2-3	
	INSUFFICIENTE	4-5	
	SUFFICIENTE	6	
	DISCRETO- BUONO	7-8	
	OTTIMO – ECCELLENTE	9-10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-2-3	
	INSUFFICIENTE	4-5	
	SUFFICIENTE	6	
	DISCRETO- BUONO	7-8	
	OTTIMO – ECCELLENTE	9-10	

GRIGLIA per la valutazione della prova scritta di ITALIANO

VALUTAZIONE ANALITICA

Indicatori generali

Conoscenze	Descrittori	Punteggi	Punteggio attribuito
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia ampie e precise conoscenze	17- 20	
	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze	13- 16	
	L'elaborato evidenzia sufficienti conoscenze	9- 12	
	L'elaborato evidenzia scarse e imprecise conoscenze e/o poco pertinenti	5-8	
	L'elaborato evidenzia minime ed errate conoscenze e/o non pertinenti	1-4	
Competenze			
II.1 <i>sulla lingua</i> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia,sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura II.2 <i>sulle abilità</i> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	L'elaborato presenta un lessico ricco e preciso; è perfettamente organizzato, coerente e valorizzato da un uso accorto dei connettivi	17- 20	
	L'elaborato presenta un lessico specifico e appropriato; è ben organizzato, coerente con i connettivi necessari	13- 16	
	L'elaborato presenta un lessico semplice e/o con qualche inesattezza; la maggior parte dell'elaborato è organizzata in modo coerente, anche se l'uso dei connettivi non è sempre preciso	9- 12	
	L'elaborato presenta un lessico generico e/o con diffuse improprietà; non è molto organizzato e/o manca di coerenza	5-8	
	L'elaborato presenta un lessico generico, povero e inappropriato; non è organizzato, manca di coesione e non giunge ad una conclusione coerente	1-4	
Capacità			
Espressione di giudizi e di valutazioni personali	L'elaborato evidenzia ampie e pertinenti valutazioni personali	17- 20	
	L'elaborato evidenzia alcuni spunti personali e pertinenti	13- 16	
	L'elaborato evidenzia qualche semplice riflessione personale	9- 12	
	L'elaborato evidenzia una limitata capacità di rielaborazione	5-8	
	L'elaborato evidenzia assenza di giudizi critici personali o giudizi poco pertinenti	1-4	
II. Indicatori specifici tip. B		40	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-9	
	INSUFFICIENTE	10-11	
	SUFFICIENTE	12-13	
	DISCRETO- BUONO	14-17	
	OTTIMO – ECCELLENTE	18-20	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando connettivi pertinenti	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-2-3	
	INSUFFICIENTE	4-5	
	SUFFICIENTE	6	
	DISCRETO- BUONO	7-8	
	OTTIMO – ECCELLENTE	9-10	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-2-3	
	INSUFFICIENTE	4-5	
	SUFFICIENTE	6	
	DISCRETO- BUONO	7-8	
	OTTIMO – ECCELLENTE	9-10	
Voto totale in centesimi	_____ / 100	Voto totale in ventesimi	_____ / 20
All'unanimità ➔		A maggioranza ➔	

GRIGLIA per la valutazione della prova scritta di ITALIANO

VALUTAZIONE ANALITICA

Indicatori generali

Conoscenze	Descrittori	Punteggi	Punteggio attribuito
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia ampie e precise conoscenze	17- 20	
	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze	13- 16	
	L'elaborato evidenzia sufficienti conoscenze	9- 12	
	L'elaborato evidenzia scarse e imprecise conoscenze e/o poco pertinenti	5-8	
	L'elaborato evidenzia minime ed errate conoscenze e/o non pertinenti	1-4	
Competenze			
II.1 <i>sulla lingua</i> - Ricchezza e padronanza lessicale - Correttezza grammaticale (ortografia,morfologia,sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura II.2 <i>sulle abilità</i> - Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo - Coesione e coerenza testuale	L'elaborato presenta un lessico ricco e preciso; è perfettamente organizzato, coerente e valorizzato da un uso accorto dei connettivi	17- 20	
	L'elaborato presenta un lessico specifico e appropriato; è ben organizzato, coerente con i connettivi necessari	13- 16	
	L'elaborato presenta un lessico semplice e/o con qualche inesattezza; la maggior parte dell'elaborato è organizzata in modo coerente, anche se l'uso dei connettivi non è sempre preciso	9- 12	
	L'elaborato presenta un lessico generico e/o con diffuse improprietà; non è molto organizzato e/o manca di coerenza	5-8	
	L'elaborato presenta un lessico generico, povero e inappropriato; non è organizzato, manca di coesione e non giunge ad una conclusione coerente	1-4	
Capacità			
Espressione di giudizi e di valutazioni personali	L'elaborato evidenzia ampie e pertinenti valutazioni personali	17- 20	
	L'elaborato evidenzia alcuni spunti personali e pertinenti	13- 16	
	L'elaborato evidenzia qualche semplice riflessione personale	9- 12	
	L'elaborato evidenzia una limitata capacità di rielaborazione	5-8	
	L'elaborato evidenzia assenza di giudizi critici personali o giudizi poco pertinenti	1-4	
II. Indicatori specifici tip. C		40	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-9	
	INSUFFICIENTE	10-11	
	SUFFICIENTE	12-13	
	DISCRETO- BUONO	14-17	
	OTTIMO – ECCELLENTE	18-20	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-2-3	
	INSUFFICIENTE	4-5	
	SUFFICIENTE	6	
	DISCRETO- BUONO	7-8	
	OTTIMO – ECCELLENTE	9-10	
Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	GRAVEMENTE INSUFFICIENTE	1-2-3	
	INSUFFICIENTE	4-5	
	SUFFICIENTE	6	
	DISCRETO- BUONO	7-8	
	OTTIMO – ECCELLENTE	9-10	
Voto totale in centesimi	_____ / 100	Voto totale in ventesimi	_____ / 20
All'unanimità →		A maggioranza →	



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



SIMULAZIONE SECONDA PROVA DEL 19 MARZO

SIMULAZIONE SECONDA PROVA DEL 19 APRILE

CLASSE 5A

*Ministero dell'istruzione e del merito***A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

DOCUMENTO

Sicurezza alimentare

Merci in viaggio, scambi commerciali, prodotti esotici provenienti da paesi in cui la legislazione alimentare e agricola non è necessariamente stringente come quella europea. Ma anche, ristorazione di massa e grandi catene di supermercati con distribuzione dei prodotti su grandi distanze. E infine, grande uso di prodotti conservati, che devono essere mantenuti all'interno della catena del freddo e che un black out può mettere a rischio.

Gli enormi cambiamenti che hanno interessato il sistema alimentare, caratterizzato non più da uno stretto rapporto tra produzione e consumo ma nel quale gioca un ruolo fondamentale la conservazione degli alimenti, pongono oggi nuovi problemi e punti critici da risolvere per garantire la sicurezza alimentare. E l'Europa si sta attrezzando per rispondere alle paure dei consumatori, mettendo in campo una serie di strutture e di metodologie che garantiscano la sicurezza degli alimenti 'dalla fattoria alla tavola'.

[...]

In Europa, il concetto di sicurezza alimentare è diventato una priorità in tempi più recenti. Nel presentare il libro bianco sulla Sicurezza alimentare, voluto dalla Commissione nel 2000, il commissario europeo per la salute e la tutela dei consumatori David Byrne, ha dichiarato che "la sicurezza del cibo è parte intrinseca della sua qualità". Con lo scopo di adottare un piano d'azione integrato, che coniughi qualità e sicurezza nel rispetto delle produzioni tipiche, l'Europa ha dato vita a una Authority europea unica per la sicurezza alimentare (Efsa) nata nel 2002, dotata di una commissione di tecnici e scienziati indipendenti dai rispettivi governi, con sede a Parma. L'agenzia è l'organo consultivo per eccellenza della Commissione europea e mantiene la responsabilità di legiferare in materia. [...]

La sicurezza alimentare può essere garantita solo da pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi. Se queste misure non sono applicate correttamente, gli alimenti contaminati da diversi agenti, di natura fisica, chimica e microbiologica, possono causare una serie di patologie, che in qualche caso si rivelano anche letali. [...]

Argomenti di salute correlati

Sono più di 250, ma ogni anno si caratterizzano nuovi agenti patogeni. Le tossinfezioni alimentari costituiscono, sia per l'enorme impatto economico che per i rischi alla salute, un enorme problema di salute pubblica. Batteri, virus, micotossine, protozoi: sono numerosi e molto diversi i microorganismi che possono contaminare il cibo e causare diverse malattie. Un problema che aumenta con il grado di scambio di prodotti sui mercati e con l'intensificarsi dei viaggi e delle migrazioni nel mondo.

(Fonte: Sicurezza alimentare - epiCentro.iss.it,
in: <https://www.epicentro.iss.it> › alimentazione › sicurezza)



Ministero dell'istruzione e del merito

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Nel documento dell'Istituto Superiore della Sanità vengono riferiti vari fenomeni che, dalla conservazione alla distribuzione dei prodotti alimentari, rappresentano oggi una seria minaccia alla sicurezza alimentare. Il candidato ne riferisca almeno due.
 - Qual è la denominazione dell'organo di controllo europeo per la sicurezza degli alimenti dalla fattoria alla tavola?
 - Quali sono le tipologie di "microorganismi che possono contaminare il cibo e causare diverse malattie"?

In quest'ultimo decennio, da un lato si è registrato un sensibile incremento della consapevolezza dei gestori dell'impresa ristorativa e della clientela in merito all'importanza del rispetto rigoroso delle norme e dei criteri della sicurezza alimentare, dall'altro si è purtroppo verificato un aumento delle malattie a trasmissione alimentare. Il sistema HACCP, oramai adottato su scala mondiale, è fondamentale per la prevenzione di tali malattie.

- B) Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:
- individui gli obiettivi del sistema di autocontrollo HACCP in materia di sicurezza alimentare;
 - chiarisca il significato di "pericolo" fornendo anche qualche esempio e il significato di punto critico di controllo (CCP);
 - individui almeno due CCP che si riscontrano nelle attività delle imprese ristorative e ne definisca i limiti critici e le procedure di monitoraggio.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate, supponga di dover preparare un hamburger gourmet di carne bovina accompagnato da maionese e senape e svolga le seguenti consegne:
- riferisca almeno un pericolo biologico che può essere veicolato dalle materie prime o che può presentarsi nella fase di preparazione e individui le caratteristiche principali, le cause di presenza, i sintomi della malattia a trasmissione alimentare e i sistemi di prevenzione;
 - individui nella preparazione dell'hamburger con salse i potenziali allergeni e riferisca come intenda comunicare al consumatore la loro presenza nel prodotto.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

SIMULAZIONE II PROVA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TIPOLOGIA B

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

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse , valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

IL RUOLO DELLA DIETA MEDITERRANEA (E DEL VINO) NELLA PREVENZIONE E NELLA SALUTE

Da una parte, con i *nutri-score* e gli *heath warnings* in etichetta, si rischiano di penalizzare i prodotti simbolo della dieta mediterranea , la piu' salutare , di cui fa parte anche il vino; dall'altra, arriva il via libera agli insetti a tavola; da un lato si disincentivano proprio i consumi di vino e carni rosse, dall'altro si apre alla carne sintetica e al vino dealcolizzato. Il rischio , sempre più evidente , è che il nostro modello alimentare venga stravolto da una legislazione europea che guarda nel piatto dei consumatori con sempre maggiore attenzione alle istanze salutistiche e ai freddi numeri, ma non con il buon senso.

Eppure, come emerge chiaramente dalla prima “Giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore”, dedicata al rapporto fra alimentazione e malattie cardiovascolari, organizzato dal presidente Crea, il professore Pasquale Perrone Filardi, i benefici di una corretta alimentazione in termini di salute e prevenzione, sono chiari e dimostrati, e in questo senso la dieta mediterranea, di cui il vino è una colonna portante, è lo stile alimentare che più di ogni altro produce significativi benefici sulla salute, come è approvato dalla longevità degli italiani.

“La dieta mediterranea prevede al suo interno dei cibi e delle bevande, compreso un moderato consumo di alcol il cui valore è certificato dalle più grandi società scientifiche internazionali. La Società Europea di Cardiologia, già dal 2021, ha fortemente

raccomandato nelle sue linee guida di prevenzione la dieta mediterranea, riconosciuta come l'unica fortemente protettiva per il sistema cardiovascolare.”

....Per Paolo Calabrò, professore di Cardiologia all'Università degli Studi della Campania, bisogna quindi “valorizzare la qualità del nostro cibo e del nostro modello alimentare, la dieta mediterranea, un patrimonio culturale universalmente riconosciuto come fondamento della buona alimentazione, che vuol dire buona salute e prevenzione. Dobbiamo sempre prestare attenzione all'alimentazione dei più giovani, perché gli adolescenti di oggi saranno gli adulti di domani, per questo è fondamentale fare educazione già nelle scuole”

Infine, il chiarimento del Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e Forestale, Francesco Lollobrigida, che ribadisce la necessità di “condannare l'abuso di alcol, ma non il consumo di vino: è questo l'elemento di differenziazione. Come dice la scienza, il vino, assunto in quantità moderate, è un prodotto che fa bene, e su questo bisogna concentrare l'attenzione.

In Europa si discute di tante cose, ma nel tempo, proprio nel settore dell'enogastronomia, sono stati fatti tanti errori a livello comunitario. Oggi c'è bisogno che la UE faccia le scelte giuste, partendo dal pragmatismo che emerge da chi, come l'Italia, parte da dati oggettivamente significativi che dimostrano che il vino non provoca danni alla salute.

Siamo per longevità, il secondo Paese del pianeta, anche per quel legame che esiste con il modo di legare che esiste con il modo di mangiare e bere che si trasmette da generazioni: Lo Stato deve sostenere un'agricoltura e una trasformazione del cibo di qualità, che permette ai cittadini di essere sani oggi e nel futuro.

Per generazioni nelle nostre famiglie ci è stata trasmessa un'educazione alimentare corretta, basata sulla dieta mediterranea, un modello che oggi rischia di essere distorto che rischia da logiche di mercato. Ci hanno educato al concetto di cibo buono e sano, oggi invece c'è cibo che va di moda. Per questo, con il supporto della scienza, dobbiamo offrire corrette informazioni alle persone, che hanno il diritto di poter discernere tra un prodotto e l'altro e scegliere consapevolmente la propria dieta”, ha concluso il ministro Lollobrigida

(Fonte: winenews.it/it)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi

A. Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato illustra

- come è nata la “riscoperta” della dieta mediterranea e quali sono gli alimenti che la caratterizzano (per ciascun gruppo precisa l’apporto nutrizionale maggiormente significativo),
- descriva le caratteristiche della recente piramide della dieta mediterranea e le novità più importanti che vengono evidenziate rispetto alle edizioni precedenti,
- illustra la correlazione tra dieta mediterranea e incidenza delle malattie cardiovascolari.

B Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga che in occasione dell’annuale convegno organizzato dalla Società italiana di Cardiologia, la direzione del convegno commissioni al tuo istituto l’organizzazione del servizio ristorativo dell’evento. Il convegno prevede la partecipazione di circa 100 ospiti del settore sanitario e affronterà il tema della dieta mediterranea nella prevenzione delle malattie cardiovascolari.

Considerando il contesto analizzato, il candidato svolga la seguente consegna:

Predisporre un servizio ristorativo per gli ospiti dell’evento, durante la pausa del convegno, tenendo in considerazione, per la scelta proposta, pietanze che valorizzano i criteri della dieta mediterranea e prestino attenzione ai concetti di sostenibilità nell’ambito della ristorazione.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



SIMULAZIONE SECONDA PROVA DEL 19 MARZO

SIMULAZIONE SECONDA PROVA DEL 19 APRILE

CLASSE 5B

*Ministero dell'istruzione e del merito***A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SICUREZZA ALIMENTARE**DOCUMENTO****Sicurezza alimentare**

Merci in viaggio, scambi commerciali, prodotti esotici provenienti da paesi in cui la legislazione alimentare e agricola non è necessariamente stringente come quella europea. Ma anche, ristorazione di massa e grandi catene di supermercati con distribuzione dei prodotti su grandi distanze. E infine, grande uso di prodotti conservati, che devono essere mantenuti all'interno della catena del freddo e che un black out può mettere a rischio.

Gli enormi cambiamenti che hanno interessato il sistema alimentare, caratterizzato non più da uno stretto rapporto tra produzione e consumo ma nel quale gioca un ruolo fondamentale la conservazione degli alimenti, pongono oggi nuovi problemi e punti critici da risolvere per garantire la sicurezza alimentare. E l'Europa si sta attrezzando per rispondere alle paure dei consumatori, mettendo in campo una serie di strutture e di metodologie che garantiscano la sicurezza degli alimenti 'dalla fattoria alla tavola'. [...]

In Europa, il concetto di sicurezza alimentare è diventato una priorità in tempi più recenti. Nel presentare il libro bianco sulla Sicurezza alimentare, voluto dalla Commissione nel 2000, il commissario europeo per la salute e la tutela dei consumatori David Byrne, ha dichiarato che "la sicurezza del cibo è parte intrinseca della sua qualità". Con lo scopo di adottare un piano d'azione integrato, che coniughi qualità e sicurezza nel rispetto delle produzioni tipiche, l'Europa ha dato vita a una Authority europea unica per la sicurezza alimentare (Efsa) nata nel 2002, dotata di una commissione di tecnici e scienziati indipendenti dai rispettivi governi, con sede a Parma. L'agenzia è l'organo consultivo per eccellenza della Commissione europea e mantiene la responsabilità di legiferare in materia. [...]

La sicurezza alimentare può essere garantita solo da pratiche adeguate di produzione e manipolazione degli alimenti, che nel loro insieme costituiscono una serie di misure di prevenzione e di controllo dei rischi. Se queste misure non sono applicate correttamente, gli alimenti contaminati da diversi agenti, di natura fisica, chimica e microbiologica, possono causare una serie di patologie, che in qualche caso si rivelano anche letali.
[...]

Argomenti di salute correlati

Sono più di 250, ma ogni anno si caratterizzano nuovi agenti patogeni. Le tossinfezioni alimentari costituiscono, sia per l'enorme impatto economico che per i rischi alla salute, un enorme problema di salute pubblica. Batteri, virus, micotossine, protozoi: sono numerosi e molto diversi i microorganismi che possono contaminare il cibo e causare diverse malattie. Un problema che aumenta con il grado di scambio di prodotti sui mercati e con l'intensificarsi dei viaggi e delle migrazioni nel mondo.

(Fonte: Sicurezza alimentare - epiCentro.iss.it, in: <https://www.epicentro.iss.it> › alimentazione › sicurezza)



Ministero dell'istruzione e del merito

A011 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

- A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- Nel documento dell'Istituto Superiore della Sanità vengono riferiti alcuni “*enormi cambiamenti*” che, dalla conservazione alla distribuzione dei prodotti alimentari, rappresentano oggi una seria minaccia alla sicurezza alimentare. Il candidato ne riferisca almeno due.
 - Secondo te, cosa ha inteso dire il Commissario Europeo David Byrne, quando ha dichiarato che “*la sicurezza del cibo è parte intrinseca della sua qualità*”?
 - Quali sono le tipologie di “*microorganismi che possono contaminare il cibo e causare diverse malattie*”?

Tra le caratteristiche che un bravo barman deve possedere, vi è senza dubbio la cura dell'igiene personale, della pulizia del proprio vestiario, dell'igiene dell'attrezzatura, del bancone e dei bicchieri, nonché la corretta gestione e manipolazione delle materie prime impiegate. Il sistema di autocontrollo HACCP, oramai adottato su scala mondiale, è fondamentale per garantire la sicurezza igienico-sanitaria nelle preparazioni di cocktails e bevande.

- B) Al riguardo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, elabori un testo sviluppando i seguenti punti:
- riferisca due obiettivi connessi all'applicazione del sistema HACCP;
 - spieghi il significato di “pericolo” fornendo anche qualche esempio e il significato di punto critico di controllo (CCP);
 - spieghi l'importanza della tracciabilità della filiera per garantire la sicurezza dei prodotti alimentari, anche con riferimento alle indicazioni presenti sui prodotti confezionati.
- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato, motivando le scelte operate, supponendo di dover preparare un cocktail analcolico a base di frutta e/o ortaggi freschi e con aggiunta di ghiaccio, descriva:
- un pericolo biologico che può essere veicolato dalle materie prime o che può presentarsi nella fase di preparazione e riferisca le caratteristiche principali, le cause di presenza, i sintomi della malattia a trasmissione alimentare e i sistemi di prevenzione;
 - un pericolo chimico o fisico che può essere veicolato dalle materie prime o che può presentarsi nella fase di preparazione e riferisca le caratteristiche principali, le cause di presenza, le possibili conseguenze per la salute umana e gli accorgimenti da adottare in fase di preparazione per ridurre/eliminare il rischio.

Nello svolgimento dell'elaborato è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso di manuali tecnici e di calcolatrici scientifiche e/o grafiche purché non siano dotate di capacità di calcolo simbolico.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

SIMULAZIONE II PROVA Sala

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

TIPOLOGIA B

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

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.

IL RUOLO DELLA DIETA MEDITERRANEA (E DEL VINO) NELLA PREVENZIONE E NELLA SALUTE

Da una parte, con i *nutri-score* e gli *heath warnings* in etichetta, si rischiano di penalizzare i prodotti simbolo della dieta mediterranea, la più salutare, di cui fa parte anche il vino; dall'altra, arriva il via libera agli insetti a tavola; da un lato si disincentivano proprio i consumi di vino e carni rosse, dall'altro si apre alla carne sintetica e al vino dealcolizzato. Il rischio, sempre più evidente, è che il nostro modello alimentare venga stravolto da una legislazione europea che guarda nel piatto dei consumatori con sempre maggiore attenzione alle istanze salutistiche e ai freddi numeri, ma non con il buon senso.

Eppure, come emerge chiaramente dalla prima "Giornata nazionale dell'alimentazione, nutrizione e cuore", dedicata al rapporto fra alimentazione e malattie cardiovascolari, organizzato dal presidente Crea, il professore Pasquale Perrone Filardi, i benefici di una corretta alimentazione in termini di salute e prevenzione, sono chiari e dimostrati, e in questo senso la dieta mediterranea, di cui il vino è una colonna portante, è lo stile alimentare che più di ogni altro produce significativi benefici sulla salute, come è approvato dalla longevità degli italiani.

"La dieta mediterranea prevede al suo interno dei cibi e delle bevande, compreso un moderato consumo di alcol il cui valore è certificato dalle più grandi società scientifiche internazionali. La Società Europea di Cardiologia, già dal 2021, ha fortemente

raccomandato nelle sue linee guida di prevenzione la dieta mediterranea, riconosciuta come l'unica fortemente protettiva per il sistema cardiovascolare.”

....Per Paolo Calabrò, professore di Cardiologia all'Università degli Studi della Campania, bisogna quindi “valorizzare la qualità del nostro cibo e del nostro modello alimentare, la dieta mediterranea, un patrimonio culturale universalmente riconosciuto come fondamento della buona alimentazione, che vuol dire buona salute e prevenzione. Dobbiamo sempre prestare attenzione all'alimentazione dei più giovani, perché gli adolescenti di oggi saranno gli adulti di domani, per questo è fondamentale fare educazione già nelle scuole”

Infine, il chiarimento del Ministro dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e Forestale, Francesco Lollobrigida, che ribadisce la necessità di “condannare l'abuso di alcol, ma non il consumo di vino: è questo l'elemento di differenziazione. Come dice la scienza, il vino, assunto in quantità moderate, è un prodotto che fa bene, e su questo bisogna concentrare l'attenzione.

In Europa si discute di tante cose, ma nel tempo, proprio nel settore dell'enogastronomia, sono stati fatti tanti errori a livello comunitario. Oggi c'è bisogno che la UE faccia le scelte giuste, partendo dal pragmatismo che emerge da chi, come l'Italia, parte da dati oggettivamente significativi che dimostrano che il vino non provoca danni alla salute.

Siamo per longevità, il secondo Paese del pianeta, anche per quel legame che esiste con il modo di legare che esiste con il modo di mangiare e bere che si trasmette da generazioni: Lo Stato deve sostenere un'agricoltura e una trasformazione del cibo di qualità, che permette ai cittadini di essere sani oggi e nel futuro.

Per generazioni nelle nostre famiglie ci è stata trasmessa un'educazione alimentare corretta, basata sulla dieta mediterranea, un modello che oggi rischia di essere distorto che rischia da logiche di mercato. Ci hanno educato al concetto di cibo buono e sano, oggi invece c'è cibo che va di moda. Per questo, con il supporto della scienza, dobbiamo offrire corrette informazioni alle persone, che hanno il diritto di poter discernere tra un prodotto e l'altro e scegliere consapevolmente la propria dieta”, ha concluso il ministro Lollobrigida

(Fonte: winenews.it/it)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi

A. Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato illustra

- come è nata la “riscoperta” della dieta mediterranea e quali sono gli alimenti che la caratterizzano (per ciascun gruppo precisa l’apporto nutrizionale maggiormente significativo),
- descriva le caratteristiche della recente piramide della dieta mediterranea e le novità più importanti che vengono evidenziate rispetto alle edizioni precedenti,
- illustra la correlazione tra dieta mediterranea e incidenza delle malattie cardiovascolari.

B Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga che in occasione dell’annuale convegno organizzato dalla Società italiana di Cardiologia, la direzione del convegno commissioni al tuo istituto l’organizzazione del servizio ristorativo dell’evento. Il convegno prevede la partecipazione di circa 100 ospiti del settore sanitario e affronterà il tema del ruolo del vino all’interno della dieta mediterranea, grazie anche al patrocinio offerto da alcune aziende vinicole del territorio, che ha permesso la realizzazione dell’evento.

Considerando il contesto analizzato, il candidato svolga le seguenti consegne:

- Organizzare un buffet di esposizione per la promozione dei vini delle aziende patrocinate, descrivendo quali strategie comunicative utilizzare per valorizzare i prodotti.
- Predisporre una bevanda miscelata, da offrire agli ospiti come aperitivi, che rappresenti il tema del convegno, motivando sinteticamente la scelta effettuata.



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



TIPOLOGIE SECONDA PROVA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI

Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496

E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it

www.istitutovanonimenaggio.edu.it

Cod. Fisc. 84004690131

CLASSE 5AB

TIPOLOGIA	DESCRIZIONE - SCALETTA DELLA PROVA	MATERIALI DA PREDISPORRE
A-Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.		
B-Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso Aziendale)	<p>Nucleo Tematico 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano vizi che abbiano riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente focalizzandosi, in particolare ,sugli stili di alimentazione, sui contesti e sui modelli di ospitalità.</p> <p>NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE 2: Pianificazione e gestione di prodotti e/o servizi con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse , valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>	<p>Cucina: Predisporre un servizio ristorativo per gli ospiti dell'evento, durante la pausa del convegno, tenendo in considerazione, per la scelta proposta, pietanze che valorizzano i criteri della dieta mediterranea e prestino attenzione ai concetti di sostenibilità nell'ambito della ristorazione.</p> <p>Sala :Organizzare un buffet di esposizione per la promozione dei vini delle aziende patrocinate, descrivendo quali strategie comunicative utilizzare per valorizzare i prodotti. Predisporre una bevanda miscelata, da offrire agli ospiti come aperitivi, che rappresenti il tema del convegno, motivando sinteticamente la scelta effettuata.</p>

<p>C-Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio</p>	<p>Nucleo tematico: 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.</p> <p>sicurezza alimentare- HACCP- processo produttivo con diagramma di flusso</p>	<p>Sala: analisi cocktail analcolico (frutta, verdura e ghiaccio)</p> <p>Cucina: hamburger gourmet con salse</p>
<p>D-Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo</p>		



Ministero dell'Istruzione e del Merito

Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI

Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496

E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it

www.istitutovanonimenaggio.edu.it

Cod. Fisc. 84004690131



Griglia di valutazione della seconda prova

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale 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 utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	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 utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo 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 semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



GRIGLIA DI VALUTAZIONE

PROVA ORALE

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



RELAZIONI E PROGRAMMI DOCENTI

SINGOLE DISCIPLINE

CLASSE 5A



RELAZIONE DEL Prof. Melissa Guzzo
DOCENTE DI italiano CLASSE V A

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Conoscenze: gli studenti conoscono gli elementi caratterizzanti e i principali movimenti della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia all'età contemporanea; conoscono e contestualizzano gli autori, gli avvenimenti biografici più significativi, i tratti peculiari della poetica, i temi, le strutture e le forme delle principali opere. Riconoscono, inoltre, i principali generi letterari e le tematiche più significative dei vari periodi letterari. Gli studenti, infine, conoscono le tecniche compositive adatte a tutte le diverse tipologie di produzione scritta, oggetto di prima prova.

Abilità/capacità: gli studenti sanno contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana, a partire dall'Unità d'Italia, in rapporto ai principali processi storici, sociali, culturali, politici e scientifici dell'epoca di riferimento. Inoltre, sanno identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana. Producono in autonomia testi scritti di diversa tipologia e complessità, utilizzando un lessico adatto all'argomento.

Competenze: gli alunni riconoscono le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e sanno orientarsi tra gli autori fondamentali. Padroneggiano a sufficienza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le diverse esigenze comunicative.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input checked="" type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input checked="" type="checkbox"/> Temi <input checked="" type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....



--	--

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Al fine di eseguire una valutazione globale del rendimento del singolo alunno, per raggiungere il livello di sufficienza si tengono in considerazione, oltre alle griglie di seguito, anche i seguenti parametri:

- a) Conoscenza della materia
- b) Partecipazione, impegno, metodo di studio, processo cognitivo
- c) Facoltà di analisi, sintesi e rielaborazione
- d) Frequenza alle lezioni e progressi effettuati

Sono state impiegate, inoltre, le griglie in allegato per la correzione della produzione scritta. Le griglie in oggetto sono tre, una per ciascuna tipologia prevista per la prima prova.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA VERIFICA ORALE

Fasi	Parametri	Punteggio Massimo	Punteggio attribuito
Tematiche disciplinari	conoscenze disciplinari <ul style="list-style-type: none">• completezza• approfondimento• contestualizzazione	4	
	capacità di rielaborazione (competenze) <ul style="list-style-type: none">• analisi• sintesi• collegamenti• approfondimenti e spunti personali	3	
	capacità espositive <ul style="list-style-type: none">• padronanza della lingua e dei linguaggi specifici• coerenza e coesione argomentative• ricchezza e vivacità espositiva	3	



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA VERIFICA SCRITTA

Fasi	Parametri	Punteggio Massimo	Punteggio attribuito
Tematiche disciplinari	conoscenze disciplinari <ul style="list-style-type: none">• completezza• approfondimento• contestualizzazione	4	
	capacità di rielaborazione (competenze) <ul style="list-style-type: none">• analisi• sintesi• collegamenti• approfondimenti e spunti personali	3	
	capacità espositive <ul style="list-style-type: none">• padronanza della lingua e dei linguaggi specifici• coerenza e coesione argomentative• ricchezza e vivacità espositiva	3	

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma è stato svolto con cura, tenendo conto degli obiettivi educativi e delle competenze specifiche richieste dal percorso di studi. Tuttavia, è importante segnalare che si è verificato un lieve ritardo nella sua esecuzione, causato dal fatto che La sottoscritta è giunta un mese dopo rispetto all'inizio delle lezioni. Questo ritardo ha inevitabilmente influenzato il regolare svolgimento delle attività previste nel programma. Nell'arco del mese di assenza è emersa la necessità di riorganizzare alcune lezioni e di adattare il piano didattico alle nuove circostanze.




6. Testo in adozione

Titolo: COSTELLAZIONI VOL. III, MANUALE DI LETTERATURA.
Autori: BELLINI GIOVANNA / GARGANO TRIFONE / MAZZONI GIOVANNI
Casa editrice: LATERZA SCOLASTICA

Menaggio, 04/05/2024

Docente

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		


ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	V A
MATERIA	ITALIANO
DOCENTE	MELISSA GUZZO

ARGOMENTI SVOLTI

- ❖ La crisi del Romanticismo: l'esperienza della Scapigliatura. Iginio Ugo Tarchetti, Fosca: lettura del cap. XV (1-100), descrizione della donna.
- ❖ L'età del Positivismo: il movimento culturale, caratteristiche del Naturalismo francese e del Verismo italiano. Le figure di Luigi Capuana e Federico De Roberto.
- ❖ Giovanni Verga: biografia, opere e poetica. Lettura integrale delle seguenti novelle: *La lupa*, *La roba*, *Rosso Malpelo*. Trame e strutture dei romanzi: *I Malavoglia*, *Mastro Don Gesualdo*.
- ❖ Giosuè Carducci: contestualizzazione, Neoclassicismo e cenni alla poetica. Analisi stilistica e contenutistica delle seguenti poesie: *Pianto antico*, *San Martino*.
- ❖ Decadentismo: contestualizzazione e analisi del Simbolismo e dell'Estetismo.
- ❖ Giovanni Pascoli: biografia, opere e poetica. L'importanza dei simboli nella sua poetica e la metafora del fanciullino. Lettura passi scelti de *Il Fanciullino*. Analisi stilistica e contenutistica di *X Agosto*.
- ❖ Gabriele D'Annunzio: biografia, opere e poetica. La figura del poeta-vate, l'impresa di Fiume. Lettura delle regole di vita di Andrea Sperelli (passo tratto da *Il piacere*); analisi stilistica e contenutistica de *La pioggia nel pineto*.
- ❖ Principali cambiamenti dell'arte e della letteratura del '900: crisi delle certezze e Avanguardie.
- ❖ Il Futurismo: principi ideologici del movimento attraverso la lettura dei passi più importanti del *Manifesto del Futurismo* di Filippo Tommaso Marinetti.
- ❖ Luigi Pirandello: biografia, opere e poetica. L'umorismo secondo Pirandello: lettura dell'estratto dal saggio. Letture scelte tratte da *Il Fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*.
- ❖ *La coscienza di Zeno*: contestualizzazione e approfondimento delle tematiche trattate. Lettura e analisi della prefazione e del preambolo.
- ❖ Ungaretti: contestualizzazioni e analisi stilistica e contenutistica delle seguenti poesie: *Mattina*, *Soldati* e *San Martino del Carso*.
- ❖ Ermetismo: linee essenziali.
- ❖ Analisi stilistica e contenutistica delle seguenti poesie di Salvatore Quasimodo: *Ed è subito sera* e *Alle fronde dei salici*.

UDA

- ❖ Un pasto con gli umili di Verga e i ricchi di Flaubert.
- ❖ Il cibo in Pascoli: analisi stilistica e contenutistica della poesia *La Tovaglia* di Pascoli.
- ❖ Marinetti e la cucina futurista.
- ❖ Il metodo "pour gagner à la roulette", *Il fu Mattia Pascal*.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Il lavoro minorile: visione del cortometraggio di Rosso Malpelo. Analisi delle principali analogie e differenze rispetto alla novella.

Visione e commento del documentario "Minatori di zolfara" (1962) di G. Ferrara (Archivio Natalia Ginzburg).

Contestualizzazione storica, lettura, commento di pagine scelte da "Le parole sono pietre. Viaggio nel Mezzogiorno d'Italia" di Carlo Levi.

Visione documentario Giuseppe Di Vittorio "Voci di ieri e di oggi" (a cura di CGIL Marche).

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL Prof. Melissa Guzzo
DOCENTE DI storia CLASSE V A

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Conoscenze: Gli studenti hanno acquisito conoscenze sufficientemente approfondite sulle cause e le conseguenze degli eventi storici significativi, come le guerre mondiali, le rivoluzioni e i movimenti di liberazione nazionale. Hanno acquisito, inoltre, familiarità con le principali epoche e periodi della storia mondiale, comprese le caratteristiche distintive di ciascuna epoca e il loro impatto sulla società e sulla cultura. Gli studenti, infine, conoscono i processi storici fondamentali, come l'evoluzione delle forme di governo, i cambiamenti economici e sociali e lo sviluppo delle ideologie politiche.

Abilità/capacità: Gli studenti sono in grado di interpretare gli eventi storici nel contesto più ampio delle condizioni politiche, economiche, sociali e culturali del loro tempo. Inoltre, hanno sviluppato l'abilità di collocare nel tempo e nello spazio fatti ed eventi esaminati, individuando cause e conseguenze dei principali fenomeni storici.

Competenze: Gli studenti hanno sviluppato competenze di pensiero riflessivo, che consentono loro di valutare in modo critico le informazioni storiche, fino ad arrivare a formulare giudizi ragionati su alcune questioni storiche.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input checked="" type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....



(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Al fine di eseguire una valutazione globale del rendimento del singolo alunno, per raggiungere il livello di sufficienza si tengono in considerazione, oltre alle griglie di seguito, anche i seguenti parametri:

- Conoscenza della materia
- Partecipazione, impegno, metodo di studio, processo cognitivo
- Facoltà di analisi, sintesi e rielaborazione
- Frequenza alle lezioni e progressi effettuati

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA VERIFICA ORALE

Fasi	Parametri	Punteggio Massimo	Punteggio attribuito
Tematiche disciplinari	conoscenze disciplinari <ul style="list-style-type: none"> completezza approfondimento contestualizzazione 	4	
	capacità di rielaborazione (competenze) <ul style="list-style-type: none"> analisi sintesi collegamenti approfondimenti e spunti personali 	3	
	capacità espositive <ul style="list-style-type: none"> padronanza della lingua e dei linguaggi specifici coerenza e coesione argomentative ricchezza e vivacità espositiva 	3	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA VERIFICA SCRITTA

Fasi	Parametri	Punteggio Massimo	Punteggio attribuito
------	-----------	-------------------	----------------------



Tematiche disciplinari	conoscenze disciplinari <ul style="list-style-type: none">• completezza• approfondimento• contestualizzazione	4	
	capacità di rielaborazione (competenze) <ul style="list-style-type: none">• analisi• sintesi• collegamenti• approfondimenti e spunti personali	3	
	capacità espositive <ul style="list-style-type: none">• padronanza della lingua e dei linguaggi specifici• coerenza e coesione argomentative• ricchezza e vivacità espositiva	3	

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma


Il programma è stato svolto con cura, tenendo conto degli obiettivi educativi e delle competenze specifiche richieste dal percorso di studi. Tuttavia, è importante segnalare che si è verificato un lieve ritardo nella sua esecuzione, causato dal fatto che La sottoscritta è giunta un mese dopo rispetto all'inizio delle lezioni. Questo ritardo ha inevitabilmente influenzato il regolare svolgimento delle attività previste nel programma. Nell'arco del mese di assenza è emersa la necessità di riorganizzare alcune lezioni e di adattare il piano didattico alle nuove circostanze.

6. Testo in adozione

Titolo: NOSTRA STORIA, IL NOSTRO PRESENTE, VOL. III
Autori: PAOLUCCI SILVIO / SIGNORINI GIUSEPPINA
Casa editrice: ZANICHELLI EDITORE

Menaggio, 04/05/2024

Docente

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		


ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	V A
MATERIA	STORIA
DOCENTE	MELISSA GUZZO

ARGOMENTI SVOLTI

- ❖ Principali imperi sul panorama mondiale agli inizi del '900: l'impero austro-ungarico, la Russia zarista, l'impero ottomano, la situazione in Germania.
- ❖ La Prima guerra mondiale: cause e alleanze.
Prima fase del conflitto.
Ingresso dell'Italia e combattimenti sul fronte alpino.
Crollo e sconfitta degli imperi centrali.
Trattato di Versailles.
- ❖ La Russia: dalla rivoluzione bolscevica all'Unione Sovietica.
- ❖ Il dopoguerra: situazione della Germania e crollo della borsa di Wall Street.
- ❖ La "vittoria mutilata" e il biennio rosso in Italia.
- ❖ Ascesa del Fascismo: da movimento a partito.
- ❖ Caratteristiche dei Totalitarismi:
Fascismo
Stalinismo
Nazismo
- ❖ La Seconda guerra mondiale:
L'illusione della guerra-lampo.
La Shoah.
Scontri tra le potenze dell'Asse e gli Alleati.
Gli Stati Uniti entrano in guerra.
La esistenza italiana e la lotta partigiana.
Ultime fasi del conflitto: Hiroshima e Nagasaki.
Il processo di Norimberga e la conferenza di pace a Parigi.
- ❖ Nascita della Repubblica italiana.
- ❖ Fasi principali della guerra fredda.

UDA

- ❖ Cibi consumati nelle trincee della Prima guerra mondiale.
- ❖ Cibi e innovazioni della Seconda guerra mondiale.
- ❖ Consumo degli insetti nella storia.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Il lavoro minorile: visione del cortometraggio di Rosso Malpelo. Analisi delle principali analogie e differenze rispetto alla novella.

Visione e commento del documentario "Minatori di zolfara" (1962) di G. Ferrara (Archivio Natalia Ginzburg).

Contestualizzazione storica, commento di passi scelti da "Le parole sono pietre. Viaggio nel Mezzogiorno d'Italia" di Carlo Levi.

Visione documentario Giuseppe Di Vittorio "Voci di ieri e di oggi" (a cura di CGIL Marche).

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Radice Tiziana Diamante DOCENTE DI MATEMATICA CLASSE 5A

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

UDA		PROBLEMI DI OTTIMIZZAZIONE
COMPETENZA IN USCITA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
COMPETENZA INTERMEDIA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali,
COMPETENZA IN CHIAVE EUROPEA		<ul style="list-style-type: none"> competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
<p>-Rappresentare (in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali</p> <p>-Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui.</p> <p>-Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica.</p> <p>- Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo</p> <p>-Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri.</p>	<p>La derivata di una funzione I</p> <p>teoremi del calcolo differenziale</p> <p>I massimi, i minimi, i flessi</p> <p>Lo studio delle funzioni</p>	<p>Studio completo di una funzione algebrica razionale intera o fratta e rappresentazione del relativo grafico nel piano cartesiano</p> <p>–Determinazione della funzione obiettivo, determinazione dei vincoli e risoluzione di un problema di ottimizzazione</p>



UDA		INTEGRALI INDEFINITI
COMPETENZA IN USCITA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
COMPETENZA INTERMEDIA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali,
COMPETENZA IN CHIAVE EUROPEA		<ul style="list-style-type: none"> competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-Calcolare integrali immediati, e calcolare integrali le cui derivate sono funzioni composte	Definizione di primitiva e di integrale indefinito di una funzione. Principali tecniche di integrazione-	Concetto di Primitiva Definizione e proprietà degli integrali indefiniti Calcolo degli integrali indefiniti

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input checked="" type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Come da griglia di valutazione d'istituto, nelle verifiche scritte ogni esercizio è stato valutato usando la griglia di valutazione seguente:

DESCRITTORI PER LA VALUTAZIONE SCRITTA	PUNTEGGIO
Mancanza di svolgimento.	0
Svolgimento parziale con impostazione completamente errata.	1
Svolgimento parziale con gravi errori di impostazione.	2
Svolgimento parziale con errori di impostazione e/o gravi errori di calcolo.	3
Svolgimento incompleto con gravi errori.	4
Svolgimento incompleto con errori di calcolo.	5
Svolgimento dei passaggi essenziali, che evidenzia il raggiungimento degli obiettivi minimi.	6
Svolgimento completo con imprecisioni e/o disordinato.	7
Svolgimento completo con imprecisioni. Uso quasi sempre corretto del linguaggio e della simbologia specifici.	8
Svolgimento completo, corretto, ordinato. Uso corretto del linguaggio e della simbologia specifici.	9
Svolgimento completo, corretto, ordinato, con opportune giustificazione dei passaggi svolti. Scelta di una strategia efficace. Uso corretto e pertinente del linguaggio e della simbologia specifici.	10

Il punteggio di ogni singolo quesito della prova scritta si ottiene dalla seguente formula:

$(\text{punteggio ottenuto} * \text{peso}) / 10$

Il voto finale della prova scritta si ottiene dalla seguente formula: $\frac{SP}{TP} \cdot 9 + 1$

SP = somma punteggio totalizzato

TP = totale punteggio della prova

Per le verifiche orali è stata utilizzata la griglia di valutazione d'istituto che prevede per la sufficienza la conoscenza dei contenuti essenziali della disciplina, la comprensione dei concetti, ma in modo poco sicuro la capacità di formulare comunicazioni semplici e di applicare correttamente principi, regole, procedure ma solo seguendo particolari indicazioni.



5. Osservazioni sullo svolgimento del programma


Alcune parti del programma, a causa di ritardi sui programmi accumulati nel triennio. In considerazione di quanto sopra non è stato possibile svolgere l'ultima parte del programma che prevedeva il calcolo integrale di funzioni razionali e il calcolo integrale per la determinazione di aree e volumi (integrali definiti).

6. Testo in adozione

Matematica.rosso Volume 4, Bergamini Trifone Barozzi, Zanichelli 2013

Menaggio, 10/05/2024

**Docente
Tiziana Diamante Radice**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2023/24
CLASSE	5A
MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	RADICE

Derivate:

- Derivata di una funzione in un punto,
- Significato geometrico di derivata,
- Derivate fondamentali,
- Operazioni con le derivate,
- Derivate delle funzioni composte,
- Derivate del quoziente e del prodotto di funzioni
- Segno della derivata prima,
- Punti di massimo e minimo relativo e flesso orizzontale.

Studio completo di funzioni algebriche razionali, intere e fratte:

- Dominio di funzioni intere, fratte, irrazionali, logaritmiche ed esponenziali (ripasso)
- Simmetrie(ripasso)
- Intersezione assi cartesiani, (ripasso)
- Segno della funzione, (ripasso)
- Ricerca asintoti orizzontali, verticali ed obliqui, (ripasso)
- Ricerca dei massimi e dei minimi,
- Grafico nel piano cartesiano

Ottimizzazione:

- Funzione obiettivo
- Vincoli
- Semplici problemi di ottimizzazione numerici e geometrici (no geometria analitica)

Il calcolo integrale:

- integrale indefinito,
- integrali immediati,
- integrali di funzioni la cui primitiva è una funzione composta,

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

NESSUN ARGOMENTO

Menaggio, 09/05/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL prof. Mazza
Leonardo DOCENTE DI INGLESE

CLASSE 5A

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina:

- acquisizione di lessico settoriale specifico utile a discutere gli argomenti trattati nel programma;
- capacità di comprendere semplici testi scritti anche di natura tecnica per quanto riguarda le tematiche affrontate;
- competenze linguistiche espressive di base (struttura della frase, utilizzo di tempi verbali, ...)

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input checked="" type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

I criteri di valutazione sono stati rimodulati tenendo in considerazione la situazione generale della classe. Per il superamento della soglia della sufficienza è stata richiesta la comprensione degli argomenti di grammatica trattati, nonché una padronanza del lessico e delle competenze di base necessarie ad esprimersi correttamente e comprensibilmente nell'esposizione e nella discussione orale.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

La classe non ha svolto lezione di inglese nel primo quadrimestre fino al 5 dicembre causa nomina tardiva del sottoscritto docente. Oltre a ciò, si evidenziano in buona parte degli studenti carenze più o meno gravi ereditate dalla carriera scolastica pregressa e solo in parte recuperate nel poco tempo a disposizione.


6. Testo in adozione

Cook Book Club IN – Terza Edizione – Secondo Biennio

Menaggio, 3 maggio 2024

Docente

Leonardo Marra

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2023-2024
CLASSE	5A
MATERIA	INGLESE
DOCENTE	MAZZA LEONARDO

Testi adottati:
Cook Book Club IN – Terza Edizione – Secondo Biennio

ARGOMENTI SVOLTI

Dal libro:
Italian food heritage and quality certifications

Grammatica:
Ripasso: present continuous e past continuous
Ripasso: differenza e usi di must, should, have to, can
Present perfect
Differenti modi di esprimere il futuro


Altro:
Slow Food
L'impatto del turismo: esempio di Venezia
La pubblicità nell'industria alimentare

UDA interdisciplinari:

- Allergie, intolleranze e celiachia
- Gli OGM: storia e sviluppo

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. " E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Conoscenza del terzo settore (il turismo a Venezia, la pubblicità, le allergie e intolleranze nell'industria alberghiera)

NOTA: la classe non ha svolto lezione di inglese per buona parte del primo quadrimestre. Il sottoscritto ha preso servizio in data 5 dicembre 2023.

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Manzolini Bruna

DOCENTE DI Tedesco

CLASSE 5 A-B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

L'obiettivo è stato quello di fare acquisire agli studenti le abilità e le conoscenze linguistiche che permettono loro di rapportarsi con gli altri in situazioni quotidiane note o impreviste, soprattutto nel campo professionale. Per quanto riguarda l'uso della lingua orale essi hanno imparato a comprendere messaggi sempre più complessi e a produrre messaggi facendo un uso quanto più corretto di strutture, pronuncia e intonazione e impiegando il registro adeguato. Per quanto riguarda lo scritto, gli alunni sono in grado di comprendere testi in lingua comune e in microlingua desumendone le principali informazioni, e producendo a loro volta, testi di carattere quotidiano reimpiegando lessico e strutture in situazioni diverse.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input checked="" type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Contenuto della prova

Uso di un lessico adeguato alla situazione

Correttezza linguistica (grammatica e costruzione della frase)

Pronuncia corretta

LIVELLO DI SUFFICIENZA

Sufficiente conoscenza dei contenuti

Scelta di un lessico abbastanza corretto

Uso parzialmente corretto della lingua con riferimento alla grammatica e alla costruzione della frase

Pronuncia e intonazione accettabili

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma si è svolto regolarmente per quanto riguarda le UDA interdisciplinari. Dei contenuti disciplinari programmati a inizio anno scolastico, a causa dell'assenza per malattia dell'insegnante, non è stato possibile svolgere l'unità relativa a Bankett, Buffet, Catering.


6. Testo in adozione:

AA VV - PAPRIKA NEU EXTRA / Deutschkurs für Gastronomie-, Patisserie-, Service- und Barpersonal, edizioni Hoepli

Menaggio, 05/05/2024

Docente

Bruna Manzolini

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2023 - 2024
CLASSE	5 A
MATERIA	TEDESCO
DOCENTE	Bruna Manzolini

ARGOMENTI SVOLTI

ripasso delle basi grammaticali e morfosintattiche
il caso genitivo
il pronome relativo
le 3 declinazioni dell'aggettivo
comparativo di maggioranza e superlativo relativo
verbi con preposizione
Perfekt

MICROLINGUA:

Das Menü

Menüreihenfolge

Vorspeisen

Suppen und erste Gänge

Hauptgerichte/Zweite Gänge und Beilagen.

Dessert

Kriterien für die Zusammenstellung eines Menüs

Speisekarte

Diätformen

Hygiene

Grundlagen der Hygiene


HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Das Personal

Das Küchenpersonal

Die Stellensuche

Die Anzeigen - Stellenangebote (Comprendere le offerte di lavoro)

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. " E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

Die Bewerbung (Scrivere una domanda di impiego)
Der Lebenslauf (Compilare il Curriculum Vitae)

Sono state inoltre svolte le seguenti Unità Interdisciplinari:

- 1) L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo
Die Mahlzeiten in den deutschsprachigen Ländern
- 2) Le esigenze della clientela
Ernährungsformen erklären. Über Diät sprechen
- 3) Cosa mangeremo nel prossimo futuro...?
Lebensmittel und Agrarsysteme der Zukunft

Porlezza, 05/05/2024

FIRMA DOCENTE

Bruna Manzolini



RELAZIONE DEL Prof. MAZZOLA ANDREA

DOCENTE DI DTA CLASSE 5AB

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

I risultati di apprendimento che sono stati perseguiti sono quelli atti a far sì che lo studente, alla fine del quinto anno, sia in grado di:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing.
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
- Prodotti a chilometro zero.
- Abitudini alimentari ed economia del territorio.
- Normativa di settore.
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
- Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
- Tecniche di fissazione del prezzo di vendita di un prodotto enogastronomico.
- Break even point.
- Bilancio di sostenibilità (UDA Multidisciplinare).
- Normativa sul gioco d'azzardo (UDA Multidisciplinare).



2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input checked="" type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input checked="" type="checkbox"/> Questionari <input checked="" type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input checked="" type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Relativamente ai criteri di valutazione, si è fatto riferimento alla scala di valutazione riportata nel PTOF dell'Istituto.

Conseguentemente, è stata impiegata la griglia di valutazione approvata a livello dipartimentale.

Il livello di sufficienza viene fissato al rispetto dei seguenti punti:

- conoscere le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale;
- conoscere e saper utilizzare le tecniche del marketing turistico e del web-marketing;
- conoscere le fasi e le procedure per redigere un Business plan;
- conoscere le norme e le procedure relative alla provenienza, alla produzione ed alla conservazione del prodotto;
- conoscere i prodotti a chilometro zero e le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti.



Per ogni compito scritto sottoposto agli allievi durante l'anno è stata archiviata, insieme alle prove scritte, la relativa griglia di correzione con il dettaglio dei punteggi riportati da ciascun allievo per ciascun punto da svolgere nella prova. In sede di correzione sono stati considerati i seguenti aspetti:

- profitto;
- progressione nell'apprendimento;
- impegno;
- partecipazione.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma del quinto anno è stato svolto nella sua interezza. È stato inoltre possibile riprendere ed approfondire alcuni punti previsti all'interno della programmazione del quarto anno. Questo è stato possibile in parte per la partecipazione mostrata da parte della classe, in parte per la multidisciplinarietà che caratterizza alcuni argomenti quali il food cost, la normativa sulla sicurezza e tracciabilità dei prodotti, i marchi e le abitudini alimentari. Questi argomenti, essendo trattati a livello multidisciplinare, hanno necessitato di meno ore di lezione per essere esaminati, consentendo di dedicare le ore ad altre attività.

Da ultimo, anche le UDA multidisciplinari hanno rappresentato l'occasione per effettuare degli approfondimenti originariamente non previsti a livello di programmazione, che sono stati complessivamente ben accolti dalla classe.

6. Testo in adozione

“Gestire le imprese ricettive Up”

Libro misto con libro digitale / Volume 3 Enogastronomia e vendita con fascicolo verso il mondo del lavoro 3.


Autori: Rascioni / Ferriello.

Editore Tramontana.

Codice Volume 9788823363144.

Menaggio, 02/05/2024

**Docente
Mazzola Andrea**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	5A
MATERIA	DTA
DOCENTE	MAZZOLA ANDREA

ARGOMENTI SVOLTI:


- Il mercato turistico internazionale;
- Gli organismi e le fonti normative internazionali;
- Il mercato turistico nazionale;
- Gli organismi e le fonti normative interne;
- Le nuove tendenze del turismo;
- Il marketing: aspetti generali;
- Il marketing strategico;
- Il marketing operativo;
- Il web marketing;
- Il marketing plan;
- La pianificazione e la programmazione;
- Il budget;
- Il business plan;
- Le norme sulla costituzione dell'impresa;
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro;
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali;
- I contratti delle imprese ricettive e ristorative;
- Le abitudini alimentari;
- I marchi di qualità alimentare;
- Il punto di pareggio;
- Tecniche di fissazione del prezzo di vendita nelle aziende ristorative e alberghiere;
- Cenni al bilancio di sostenibilità (UDA Multidisciplinare);
- Cenni alla normativa sul gioco d'azzardo (UDA Multidisciplinare);

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Agenda 2030 goal 8
Le politiche per il lavoro del PNRR.

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

-

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

--

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
Business Plan

Menaggio, 06/05/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL Prof. Alessandro Mirabile
DOCENTE DI Laboratorio di Enogastronomia CLASSE 5 A

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

UDA LA FORZA DEL TERRITORIO:

COMPETENZA IN USCITA:

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.

UdA UN MENU PER OGNI OCCASIONE

COMPETENZA IN USCITA:

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.

UdA A OGNIUNO IL SUO STILE

COMPETENZA IN USCITA:

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.

UdA TUTELA E SICUREZZA

COMPETENZA IN USCITA:

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

UdA OGNI PIATTO IL SUO COSTO

COMPETENZA IN USCITA:

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.

UdA CATERING VS BANQUETING

COMPETENZA IN USCITA:

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.



2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Le prove scritte e/o orali e pratiche sono state valutate seguendo i parametri prestabiliti ad inizio anno scolastico.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

La classe ha mostrato una buona dose di interesse e partecipazione verso gli argomenti trattati. Alcuni studenti sono stati particolarmente partecipi raggiungendo buoni risultati altri hanno raggiunto gli obiettivi prefissati ad inizio anno.

6. Testo in adozione:


In cucina / volume per il 5° anno , Santini Luca, Mondadori

Menaggio (CO), 09/05/2024

Docente

Alessandro Mirabile

.....

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	5A
MATERIA	Laboratorio di enogastronomia - settore cucina
DOCENTE	Alessandro Mirabile

ARGOMENTI SVOLTI Lezioni in aula

UDA LA FORZA DEL TERRITORIO:

Territorio e i suoi sapori, cambiamento dei comportamenti, valutazione di un prodotto
Storia della cucina: Preistoria, gli Egiziani, i Greci, i Romani, il Medioevo, il Rinascimento, il Seicento, il Settecento, l'Ottocento, la cucina moderna.

Autori importanti nella letteratura enogastronomica

Cucina e territorio, grandi personaggi della cucina,

introduzione agli elementi che caratterizzano i territori. Territorio e marketing.

I Marchi di qualità: DOP, IGP, PAT, STG-AS Marchio fairtrade, etichette alimentari.

I PRODOTTI TIPICI ITALIANI:

i prodotti delle regioni di Nord-Ovest,

i prodotti delle regioni del Nord-Est,

i prodotti delle regioni del centro Italia.

I prodotti del sud Italia,

i prodotti delle isole

UdA UN MENU PER OGNI OCCASIONE

Principali regole per la stesura del menu, veste grafica, regole ortografiche.

Menu e stagionalità dei prodotti, realizzazione di un menu per ristorante

Menu per hotel, menu per la ristorazione collettiva, menu per banchetti

La successione delle portate

UdA A OGNIUNO IL SUO STILE

La cucina Macrobiotica, la cucina islamica la cucina ebraica.


UdA TUTELA E SICUREZZA

I Sistema HACCP - Introduzione

Igiene professionale, piano di pulizia e e calendario degli interventi di pulizia, detergenti e disinfettanti

UdA OGNI PIATTO IL SUO COSTO

Il food cost:

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

definizione, il ruolo del food cost nella progettazione di un menu.
variabili tecniche nella determinazione del food cost di un piatto.
calcolo del food cost di un piatto.
procedura di calcolo food cost del piatto.

UdA CATERING VS BANQUETING

Il Catering, i soggetti, ristorazione comunitaria ristorazione viaggiante.

Modalità di servizio catering. La distribuzione degli alimenti

Legame a caldo cook&hold, legame a freddo cook&chill, cook&freeze, legame misto. La cucina satellite.

Banqueting: definizione e sviluppo. il banqueting manager, lo staff, fasi della gestione del personale. organizzazione del servizio

LEZIONI ED ESERCITAZIONI DI LABORATORIO

Panificazione, panini, focaccia genovese, focaccia barese

Crespelle agli asparagi, tiramisù

Lasagna radicchio e mandorle, pollo alla cacciatora, bavarese alla vaniglia

Cucina regionale: sciatt, Pizzoccheri, bisciola

Menu inglese: Fish and Chips, Yorkshire pudding, Apple pie.

Menu indiano: curry di verdure con riso pilaf, Tandoori di pollo, Nankhatai con Masala chai

Preparazioni e prove per il piatto da presentare al concorso LILT cibo e salute.

Esercitazione pratica: Risotto zucca e pancetta, bavarese alla nocciola

lezione di pasticceria: cantucci, creme caramel brutti ma buoni

Risotto ai frutti di mare, tonno al sesamo con contorno di fave alla menta, pafait alle noci

Menu cinese: riso alla cantonese, pollo alle mandorle, biscotti al cocco e torta di mele impasto montato

Fagottino broccoli e acciuga, pasta carciofi e pesce spada, torta morena

UdA UDA INTERDISCIPLINARE I PERIODO DIDATTICO.

lesposizione delle presentazioni: Realizzazione di un Menu-Ricettario di 4 portare (con relativa ricetta) con le seguenti caratteristiche piatti equilibrati dal punto di vista dietetico/nutrizionale e nel rispetto delle esigenze nutrizionali del cliente

1^UDA INTERDISCIPLINARE II PERIODO DIDATTICO.


Creazione di un Servizio banqueting.

Lo studente in base al ruolo assegnato redigerà una scheda che descriva il proprio servizio in cucina. simulazione pratica di un servizio Banqueting.

Menu: tiepido di polpo, spaghetti allo scoglio, branzino alle erbe aromatiche, tortino al cioccolato.

2^UDA INTERDISCIPLINARE II PERIODO DIDATTICO.

La medicina Culinaria: il cibi come medicina

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Il mobbing in cucina.
 Etica sul luogo di lavoro
 Concetto etica , deontologia professionale ed etica sul luogo di lavoro.
 Codice deontologico del cuoco

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Il food cost
 Il Catering
 Codice deontologico del cuoco

Menaggio, 09/05/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

 Alessandro Mirabile



RELAZIONE DEL Prof. Francesco Rizzo
DOCENTE DI Laboratorio di Enogastronomia CLASSE 5 A

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

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

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.

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.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata<input type="checkbox"/> Metodo sperimentale<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo<input type="checkbox"/> Scoperta guidata<input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving<input checked="" type="checkbox"/> Peer education<input type="checkbox"/> Flipped classrom<input type="checkbox"/> Brainstorming<input checked="" type="checkbox"/> Debate<input checked="" type="checkbox"/> Contributo di altre discipline<input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia<input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> Test<input type="checkbox"/> Questionari<input type="checkbox"/> Relazioni<input type="checkbox"/> Temi<input type="checkbox"/> Analisi del testo<input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti<input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali<input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni<input type="checkbox"/> Compiti di realtà<input type="checkbox"/> Prove grafiche<input type="checkbox"/> Prove pratiche<input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....



(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Le valutazioni sono state effettuate attraverso verifiche orali intermedie, periodiche, formative e sommative a conclusione di ciascuna UDA, differenziandole in funzione dei bisogni e delle caratteristiche specifiche degli studenti. Le prove orali sono state valutate seguendo i parametri della griglia di valutazione.

prestabiliti ad inizio anno scolastico delle rispettive griglie di valutazione.

Osservazioni sullo svolgimento del programma

La classe ha mostrato una buona dose di interesse e partecipazione verso gli argomenti trattati. Alcuni studenti sono stati particolarmente partecipi raggiungendo degli ottimi risultati, altri invece, hanno raggiunto gli obiettivi prefissati ma con maggior difficoltà nonostante l'impegno.

5. Testo in adozione:


Non è stato adottato nessun libro di testo. Il docente ha fornito in itinere schemi e dispense.

Menaggio (CO), _____

Docente

Francesco Rizzo

.....

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2023-2024
CLASSE	5A
MATERIA	SALA BAR SU CUCINA
DOCENTE	RIZZO FRANCESCO

ARGOMENTI SVOLTI

La sicurezza prima di tutto

La sicurezza sul lavoro
 Normative vigente
 Obblighi del datore di lavoro
 Doveri dei lavoratori
 La prevenzione agli infortuni

CATERING V BANQUETING


Il catering
 Il banqueting
 Confronto cliente/Banqueting manager

Le percezioni sensoriali

La qualità dei cibi e delle bevande
 Le caratteristiche organolettiche
 Criteri di abbinamento
 Criteri di degustazione
 Principi di presentazione di un prodotto beverage

Ristorante v bar

Ristorazione tradizionale e collettiva
 Il bar
 Prodotti e servizi offerti
 Carriera

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

**UDA Interdisciplinare I quadrimestre
L'alimentazione e la cultura nel mondo**

Il made in Italy negli Stati Uniti

UDA Interdisciplinare II quadrimestre

Le esigenze della clientela

Realizzazione in base alla clientela di un evento


Cosa mangeremo nel prossimo futuro

Cosa mangeremo nel 2050

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Banqueting e Catering

Menaggio, _____

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL Prof. Simona Santagati

DOCENTE DI Scienze degli alimenti CLASSE 5A

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Competenze 1.

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

Abilità: Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio

Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Conoscenze: Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

Competenza 2.

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

Abilità: 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.-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

Conoscenze: Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Concetti di sostenibilità e certificazione.

Competenze n. 3

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

Abilità: Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.

Conoscenze: Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine



protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG), Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input checked="" type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

- Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo: Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo
- Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione: Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.
- 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: Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite
- Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale: Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore



5. Osservazioni sullo svolgimento del programma


La maggior parte degli alunni hanno manifestato nel corso dell'anno scolastico un discreto interesse alle attività proposte. Alcuni di loro hanno partecipato alle lezioni, apportando contributi personali e instaurando un clima positivo per l'apprendimento, altri hanno faticato a seguire con attenzione ed impegno la parte teorica del programma , necessitando di un continuo richiamo all'attenzione.

6. Testo in adozione

A. Machado Scienza e Cultura dell'alimentazione Poseidonia Scuola

Menaggio, 03/05/2024

**Docente
Simona Santagati**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2023-2024
CLASSE	5A
MATERIA	Scienze degli alimenti
DOCENTE	Simona Santagati

ARGOMENTI SVOLTI

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione chimico-fisiche (le micotossine, gli agrofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da materiali, i metalli pesanti)

Contaminazione biologica (le malattie trasmesse dagli alimenti, i prioni, i virus, i batteri, i fattori ambientali e la crescita microbica, le tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi intestinali).

Sicurezza alimentare

Igiene degli alimenti, il manuale di buona prassi igienica, il sistema HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti.

Qualità nella filiera alimentare

Filiera agroalimentare, qualità alimentare, marchi di qualità, etichette.

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

I nuovi prodotti, i prodotti per un'alimentazione particolare, gli alimenti funzionali, i novel foods, gli alimenti geneticamente modificati.

La dieta come stile di vita

Dieta e benessere (stili alimentari, dieta mediterranea e piramide alimentare, la dieta vegetariana, vegana, crudista, fruttariana, macrobiotica, dieta sostenibile).

Le diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche


la dieta nell'età evolutiva, la dieta nel neonato e nel lattante, l'alimentazione complementare, la dieta nell'adolescente, la dieta nell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, la dieta nella terza età, l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari, l'alimentazione nelle malattie metaboliche, l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente, allergie e intolleranze alimentari, alimentazione e tumore. Alimentazione e DCA

UDA interdisciplinare

Alimentazione e cultura alimentare nel mondo

Le esigenze della clientela

Cosa mangeremo nel nostro futuro

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

Santagati

FIRMA DOCENTE

Simona



RELAZIONE DEL Prof. Imbimbo Rinaldo DOCENTE DI Scienze Motorie CLASSE 5AB

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Gli obiettivi realizzati in termini di conoscenze, competenze ed abilità sono da riferirsi alla presa di coscienza del movimento come benessere, volto al miglioramento delle qualità neuro-muscolare generali e specifiche, alla pratica delle attività sportive di squadra ed individuali ed al possedere informazioni fondamentali sulla tutela della salute.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

La valutazione delle singole prove pratiche è avvenuta mediante le griglie opportunamente predisposte a seconda dei differenti test. Le prove scritte e/o orali sono state valutate seguendo la tabella predisposta ad inizio anno scolastico da tutti i docenti di scienze motorie.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Gli alunni hanno manifestato nel corso dell'anno scolastico buon interesse alle attività proposte sia di tipo pratico sia di spiegazione in classe. Hanno partecipato in modo non sempre attivo alle lezioni.

6. Testo in adozione

Isbn: 9788857791302

Titolo: COMPETENZE MOTORIE LIGHT+DVD ROM


Autore: ZOCCA EDO / GULISANO MASSIMO / MANETTI PAOLO

Editore: D'ANNA

Prezzo: 14,40

Porlezza, 2 maggio 2024


**Docente
Imbimbo Rinaldo**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	5 AB
MATERIA	Scienze Motorie
DOCENTE	Imbimbo Rinaldo

UDA 1	Conoscere il proprio corpo		
COMPETENZA IN USCITA	Prendere coscienza del proprio corpo e della sua capacità di esprimersi e comunicare		
COMPETENZA INTERMEDIA	Individuare le trasformazioni dell'età evolutiva nel corpo e nella mente		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	Acquisire ed interpretare le informazioni.		
	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
	Comprendere come avvengono i principali movimenti del nostro corpo in relazione alle leggi biomeccaniche. Controllare e gestire azioni motorie variandone le capacità coordinative. Riconoscere le capacità condizionali e saperle potenziare	La cinesiologia muscolare: i movimenti del busto, della respirazione, dell'arto superiore, dell'arto inferiore. Esercizi per allenare le capacità coordinative. Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e loro metodiche allenanti mobilità - i movimenti fondamentali e la loro applicazione negli sport.	Conoscere il corpo umano, macchina del movimento.
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Settembre, ottobre, novembre		
DURATA	3 mesi		
FINALITA' DELL'UDA	Conoscere il proprio corpo, esserne consapevoli e rispettarlo		

COMPETENZA IN USCITA	Aver piena conoscenza e consapevolezza delle attività motorie e sportive svolte nel ciclo scolastico
COMPETENZA INTERMEDIA	Consolidare una cultura motoria e sportiva con la conoscenza dei valori sociali dello sport nel rispetto delle regole con correttezza per un vero fair play
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	Acquisire ed interpretare le informazioni.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		


ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
Utilizzare i fondamentali delle diverse discipline individuali e dei giochi di squadra. Prodotte risposte motorie adeguate al contesto ambientale. Applicare elementi strategici per la soluzione di situazioni problematiche (tattica). Partecipare alla competizione rispettando le regole.	Le discipline dell'atletica leggera: esecuzione del gesto e regolamenti - L'arrampicata - La ginnastica artistica - Il nuoto - Tipologie di attività in ambiente naturale	Praticare attività sportive di squadra ed individuali.
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Dicembre-Gennaio-Febbraio	
DURATA	3 mesi	
FINALITA' DELL'UDA	Conoscenza delle regole, delle tecniche e dei diversi ruoli negli sport di squadra e le relative responsabilità. Conoscere le tecniche degli sport individuali. Comprendere la logica dei giochi per rendere efficaci semplici strategie. Favorire lo sviluppo dello spirito di collaborazione e il rispetto di sé e degli altri.	

- Teoria:

Il calcio a 5
 La pallavolo
 Il badminton
 Tennis tavolo
 Gli apparati
 La piramide alimentare
 Le capacità coordinative e condizionali
 Il Fair Play

- Pratica

Ginnastica aerobica
 Calcio a 5
 Tennis tavolo
 Pallavolo
 Unihockey
 Esercitazioni e test dei 100, 200, 400 e 800 metri
 Tiro con l'arco
 Badminton

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Il Fair Play

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Attività di orientamento suddivise in attività di informazione orientativa, consulenza orientativa, orientamento formativo, accompagnamento.

Menaggio, 02/05/24

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL Prof. LAUREANO LORENZO DOCENTE DI RELIGIONE CLASSE 5A/B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

SVILUPPARE UN OPPORTUNO SENSO CRITICO NEL COMPIERE SCELTE ADEGUATE E RESPONSABILI NELLA COSTRUZIONE DI UN PERSONALE PROGETTO DI VITA

.....

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input type="checkbox"/> Test
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input type="checkbox"/> Questionari
<input checked="" type="checkbox"/> Metodo sperimentale	<input type="checkbox"/> Relazioni
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali	<input checked="" type="checkbox"/> Temi
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo	<input type="checkbox"/> Analisi del testo
<input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti
<input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving	<input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input checked="" type="checkbox"/> Peer education	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input checked="" type="checkbox"/> Flipped classrom	<input type="checkbox"/> Interrogazioni
<input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming	<input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input checked="" type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input type="checkbox"/> Prove pratiche
<input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia	<input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)
<input checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento	<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

CRITERIO DI VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA:

L'ALUNNO, CON MATURITA', E' IN GRADO DI ASSUMERE SCELTE ACCURATE ED ELABORARE UN PROPRIO PROGETTO DI VITA AVENDO LA CAPACITA' DI FAR FRONTE ALLE SFIDE DELLA SOCIETA'

.....

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

IL PROGRAMMA E' STATO SVOLTO IN PARTE A CAUSA DI NOTEVOLI INCONTRA EXTRASCOLASTICI DELLA CLASSE DURANTE L'ORARIO DI MATERIA. PERTANTO, IL DOCENTE HA RITENUTO ESEGUIRE LE PARTI DEL PROGRAMMA PIU' UTILI AL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE.


.....

6. Testo in adozione

NUOVO RELIGIONE E RELIGIONI, SERGIO BOCCHINI

Menaggio, 07/05/2024.

**Docente
LORENZO LAUREANO**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	5AB
MATERIA	RELIGIONE
DOCENTE	LAUREANO LORENZO

ARGOMENTI SVOLTI

Temi sociali
 La politica italiana
 L'immigrazione
 Situazione geopolitica-religiosa nel territorio palestinese
 La capacità di resilienza


EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

La legalizzazione

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, 07/05/2024

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. " E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

LORENZO LAUREANO



Ministero dell'Istruzione e del Merito
Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore Statale EZIO VANONI
Via Malagrida Padre Gabriele, 3 – 22017 MENAGGIO - Tel. 0344-32539 / Fax 0344-30496
E-mail cois00100g@istruzione.it cois00100g@pec.istruzione.it
www.istitutovanonimenaggio.edu.it
Cod. Fisc. 84004690131



RELAZIONI E PROGRAMMI DOCENTI

SINGOLE DISCIPLINE

CLASSE 5B



RELAZIONE DEL Prof. Melissa Guzzo DOCENTE DI italiano CLASSE V B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Conoscenze: gli studenti conoscono gli elementi caratterizzanti e i principali movimenti della tradizione letteraria dall'Unità d'Italia all'età contemporanea; conoscono e contestualizzano gli autori, gli avvenimenti biografici più significativi, i tratti peculiari della poetica, i temi, le strutture e le forme delle principali opere. Riconoscono, inoltre, i principali generi letterari e le tematiche più significative dei vari periodi letterari. Gli studenti, infine, conoscono le tecniche compositive adatte a tutte le diverse tipologie di produzione scritta, oggetto di prima prova.

Abilità/capacità: gli studenti sanno contestualizzare l'evoluzione della civiltà letteraria italiana, a partire dall'Unità d'Italia, in rapporto ai principali processi storici, sociali, culturali, politici e scientifici dell'epoca di riferimento. Inoltre, sanno identificare e analizzare temi, argomenti e idee sviluppate dai principali autori della letteratura italiana. Producono in autonomia testi scritti di diversa tipologia e complessità, utilizzando un lessico adatto all'argomento.

Competenze: gli alunni riconoscono le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura e sanno orientarsi tra gli autori fondamentali. Padroneggiano a sufficienza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana, secondo le diverse esigenze comunicative.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input type="checkbox"/> Test
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input type="checkbox"/> Questionari
<input type="checkbox"/> Metodo sperimentale	<input type="checkbox"/> Relazioni
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali	<input checked="" type="checkbox"/> Temi
<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/> Analisi del testo
<input type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti
<input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving	<input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input type="checkbox"/> Peer education	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input type="checkbox"/> Flipped classroom	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Brainstorming	<input type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input checked="" type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input type="checkbox"/> Prove pratiche
<input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia	<input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)
<input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento	<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	



--	--

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Al fine di eseguire una valutazione globale del rendimento del singolo alunno, per raggiungere il livello di sufficienza si tengono in considerazione, oltre alle griglie di seguito, anche i seguenti parametri:

- a) Conoscenza della materia
- b) Partecipazione, impegno, metodo di studio, processo cognitivo
- c) Facoltà di analisi, sintesi e rielaborazione
- d) Frequenza alle lezioni e progressi effettuati

Sono state impiegate, inoltre, le griglie in allegato per la correzione della produzione scritta. Le griglie in oggetto sono tre, una per ciascuna tipologia prevista per la prima prova.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA VERIFICA ORALE

Fasi	Parametri	Punteggio Massimo	Punteggio attribuito
Tematiche disciplinari	conoscenze disciplinari <ul style="list-style-type: none">• completezza• approfondimento• contestualizzazione	4	
	capacità di rielaborazione (competenze) <ul style="list-style-type: none">• analisi• sintesi• collegamenti• approfondimenti e spunti personali	3	
	capacità espositive <ul style="list-style-type: none">• padronanza della lingua e dei linguaggi specifici• coerenza e coesione argomentative• ricchezza e vivacità espositiva	3	



GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA VERIFICA SCRITTA

Fasi	Parametri	Punteggio Massimo	Punteggio attribuito
Tematiche disciplinari	conoscenze disciplinari <ul style="list-style-type: none">• completezza• approfondimento• contestualizzazione	4	
	capacità di rielaborazione (competenze) <ul style="list-style-type: none">• analisi• sintesi• collegamenti• approfondimenti e spunti personali	3	
	capacità espositive <ul style="list-style-type: none">• padronanza della lingua e dei linguaggi specifici• coerenza e coesione argomentative• ricchezza e vivacità espositiva	3	

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma è stato svolto con cura, tenendo conto degli obiettivi educativi e delle competenze specifiche richieste dal percorso di studi. Tuttavia, è importante segnalare che si è verificato un lieve ritardo nella sua esecuzione, causato dal fatto che La sottoscritta è giunta un mese dopo rispetto all'inizio delle lezioni. Questo ritardo ha inevitabilmente influenzato il regolare svolgimento delle attività previste nel programma. Nell'arco del mese di assenza è emersa la necessità di riorganizzare alcune lezioni e di adattare il piano didattico alle nuove circostanze.




6. Testo in adozione

Titolo: COSTELLAZIONI VOL. III, MANUALE DI LETTERATURA.
Autori: BELLINI GIOVANNA / GARGANO TRIFONE / MAZZONI GIOVANNI
Casa editrice: LATERZA SCOLASTICA

Menaggio, 04/05/2024

Docente

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		


ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	V B
MATERIA	ITALIANO
DOCENTE	MELISSA GUZZO

ARGOMENTI SVOLTI

- ❖ La crisi del Romanticismo: l'esperienza della Scapigliatura. Iginio Ugo Tarchetti, Fosca: lettura del cap. XV (1-100), descrizione della donna.
- ❖ L'età del Positivismo: il movimento culturale, caratteristiche del Naturalismo francese e del Verismo italiano. Le figure di Luigi Capuana e Federico De Roberto.
- ❖ Giovanni Verga: biografia, opere e poetica. Lettura integrale delle seguenti novelle: *La lupa*, *La roba*, *Rosso Malpelo*. Trame e strutture dei romanzi: *I Malavoglia*, *Mastro Don Gesualdo*.
- ❖ Giosuè Carducci: contestualizzazione, Neoclassicismo e cenni alla poetica. Analisi stilistica e contenutistica delle seguenti poesie: *Pianto antico*, *San Martino*.
- ❖ Decadentismo: contestualizzazione e analisi del Simbolismo e dell'Estetismo.
- ❖ Giovanni Pascoli: biografia, opere e poetica. L'importanza dei simboli nella sua poetica e la metafora del fanciullino. Lettura passi scelti de *Il Fanciullino*. Analisi stilistica e contenutistica di *X Agosto*.
- ❖ Gabriele D'Annunzio: biografia, opere e poetica. La figura del poeta-vate, l'impresa di Fiume. Lettura delle regole di vita di Andrea Sperelli (passo tratto da *Il piacere*); analisi stilistica e contenutistica de *La pioggia nel pineto*.
- ❖ Principali cambiamenti dell'arte e della letteratura del '900: crisi delle certezze e Avanguardie.
- ❖ Il Futurismo: principi ideologici del movimento attraverso la lettura dei passi più importanti del *Manifesto del Futurismo* di Filippo Tommaso Marinetti.
- ❖ Luigi Pirandello: biografia, opere e poetica. L'umorismo secondo Pirandello: lettura dell'estratto dal saggio. Letture scelte tratte da *Il Fu Mattia Pascal* e *Uno, nessuno e centomila*.
- ❖ *La coscienza di Zeno*: contestualizzazione e approfondimento delle tematiche trattate. Lettura e analisi della prefazione e del preambolo.
- ❖ Ungaretti: contestualizzazioni e analisi stilistica e contenutistica delle seguenti poesie: *Mattina*, *Soldati* e *San Martino del Carso*.
- ❖ Ermetismo: linee essenziali.
- ❖ Analisi stilistica e contenutistica delle seguenti poesie di Salvatore Quasimodo: *Ed è subito sera* e *Alle fronde dei salici*.

UDA

- ❖ Un pasto con gli umili di Verga e i ricchi di Flaubert.
- ❖ Il cibo in Pascoli: analisi stilistica e contenutistica della poesia *La Tovaglia* di Pascoli.
- ❖ Marinetti e la cucina futurista.
- ❖ Il metodo "pour gagner à la roulette", *Il fu Mattia Pascal*.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Il lavoro minorile: visione del cortometraggio di Rosso Malpelo. Analisi delle principali analogie e differenze rispetto alla novella.

Visione e commento del documentario "Minatori di zolfara" (1962) di G. Ferrara (Archivio Natalia Ginzburg).

Contestualizzazione storica, lettura, commento di pagine scelte da "Le parole sono pietre. Viaggio nel Mezzogiorno d'Italia" di Carlo Levi.

Visione documentario Giuseppe Di Vittorio "Voci di ieri e di oggi" (a cura di CGIL Marche).

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL Prof. Melissa Guzzo
DOCENTE DI storia CLASSE V B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Conoscenze: Gli studenti hanno acquisito conoscenze sufficientemente approfondite sulle cause e le conseguenze degli eventi storici significativi, come le guerre mondiali, le rivoluzioni e i movimenti di liberazione nazionale. Hanno acquisito, inoltre, familiarità con le principali epoche e periodi della storia mondiale, comprese le caratteristiche distintive di ciascuna epoca e il loro impatto sulla società e sulla cultura. Gli studenti, infine, conoscono i processi storici fondamentali, come l'evoluzione delle forme di governo, i cambiamenti economici e sociali e lo sviluppo delle ideologie politiche.

Abilità/capacità: Gli studenti sono in grado di interpretare gli eventi storici nel contesto più ampio delle condizioni politiche, economiche, sociali e culturali del loro tempo. Inoltre, hanno sviluppato l'abilità di collocare nel tempo e nello spazio fatti ed eventi esaminati, individuando cause e conseguenze dei principali fenomeni storici.

Competenze: Gli studenti hanno sviluppato competenze di pensiero riflessivo, che consentono loro di valutare in modo critico le informazioni storiche, fino ad arrivare a formulare giudizi ragionati su alcune questioni storiche.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input checked="" type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....



(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Al fine di eseguire una valutazione globale del rendimento del singolo alunno, per raggiungere il livello di sufficienza si tengono in considerazione, oltre alle griglie di seguito, anche i seguenti parametri:

- Conoscenza della materia
- Partecipazione, impegno, metodo di studio, processo cognitivo
- Facoltà di analisi, sintesi e rielaborazione
- Frequenza alle lezioni e progressi effettuati

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA VERIFICA ORALE

Fasi	Parametri	Punteggio Massimo	Punteggio attribuito
Tematiche disciplinari	conoscenze disciplinari <ul style="list-style-type: none">completezzaapprofondimentocontestualizzazione	4	
	capacità di rielaborazione (competenze) <ul style="list-style-type: none">analisisintesicollegamentiapprofondimenti e spunti personali	3	
	capacità espositive <ul style="list-style-type: none">padronanza della lingua e dei linguaggi specificicoerenza e coesione argomentativericchezza e vivacità espositiva	3	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA VERIFICA SCRITTA

Fasi	Parametri	Punteggio Massimo	Punteggio attribuito
------	-----------	-------------------	----------------------



Tematiche disciplinari	conoscenze disciplinari <ul style="list-style-type: none">• completezza• approfondimento• contestualizzazione	4	
	capacità di rielaborazione (competenze) <ul style="list-style-type: none">• analisi• sintesi• collegamenti• approfondimenti e spunti personali	3	
	capacità espositive <ul style="list-style-type: none">• padronanza della lingua e dei linguaggi specifici• coerenza e coesione argomentative• ricchezza e vivacità espositiva	3	

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma


Il programma è stato svolto con cura, tenendo conto degli obiettivi educativi e delle competenze specifiche richieste dal percorso di studi. Tuttavia, è importante segnalare che si è verificato un lieve ritardo nella sua esecuzione, causato dal fatto che La sottoscritta è giunta un mese dopo rispetto all'inizio delle lezioni. Questo ritardo ha inevitabilmente influenzato il regolare svolgimento delle attività previste nel programma. Nell'arco del mese di assenza è emersa la necessità di riorganizzare alcune lezioni e di adattare il piano didattico alle nuove circostanze.

6. Testo in adozione

Titolo: NOSTRA STORIA, IL NOSTRO PRESENTE, VOL. III
Autori: PAOLUCCI SILVIO / SIGNORINI GIUSEPPINA
Casa editrice: ZANICHELLI EDITORE

Menaggio, 04/05/2024

Docente

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		


ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	V B
MATERIA	STORIA
DOCENTE	MELISSA GUZZO

ARGOMENTI SVOLTI

- ❖ Principali imperi sul panorama mondiale agli inizi del '900: l'impero austro-ungarico, la Russia zarista, l'impero ottomano, la situazione in Germania.
- ❖ La Prima guerra mondiale: cause e alleanze.
Prima fase del conflitto.
Ingresso dell'Italia e combattimenti sul fronte alpino.
Crollo e sconfitta degli imperi centrali.
Trattato di Versailles.
- ❖ La Russia: dalla rivoluzione bolscevica all'Unione Sovietica.
- ❖ Il dopoguerra: situazione della Germania e crollo della borsa di Wall Street.
- ❖ La "vittoria mutilata" e il biennio rosso in Italia.
- ❖ Ascesa del Fascismo: da movimento a partito.
- ❖ Caratteristiche dei Totalitarismi:
Fascismo
Stalinismo
Nazismo
- ❖ La Seconda guerra mondiale:
L'illusione della guerra-lampo.
La Shoah.
Scontri tra le potenze dell'Asse e gli Alleati.
Gli Stati Uniti entrano in guerra.
La esistenza italiana e la lotta partigiana.
Ultime fasi del conflitto: Hiroshima e Nagasaki.
Il processo di Norimberga e la conferenza di pace a Parigi.
- ❖ Nascita della Repubblica italiana.
- ❖ Fasi principali della guerra fredda.

UDA

- ❖ Cibi consumati nelle trincee della Prima guerra mondiale.
- ❖ Cibi e innovazioni della Seconda guerra mondiale.
- ❖ Consumo degli insetti nella storia.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Il lavoro minorile: visione del cortometraggio di Rosso Malpelo. Analisi delle principali analogie e differenze rispetto alla novella.

Visione e commento del documentario "Minatori di zolfara" (1962) di G. Ferrara (Archivio Natalia Ginzburg).

Contestualizzazione storica, commento di passi scelti da "Le parole sono pietre. Viaggio nel Mezzogiorno d'Italia" di Carlo Levi.

Visione documentario Giuseppe Di Vittorio "Voci di ieri e di oggi" (a cura di CGIL Marche).

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Radice Tiziana Diamante DOCENTE DI MATEMATICA CLASSE 5B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

UDA		PROBLEMI DI OTTIMIZZAZIONE
COMPETENZA IN USCITA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
COMPETENZA INTERMEDIA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali,
COMPETENZA IN CHIAVE EUROPEA		<ul style="list-style-type: none"> competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-Rappresentare (in un piano cartesiano funzioni lineari, paraboliche, razionali -Riconoscere caratteri qualitativi, quantitativi, discreti e continui. -Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica. - Utilizzare in modo consapevole le procedure di calcolo -Analizzare, descrivere e interpretare il comportamento di una funzione al variare di uno o più parametri.	La derivata di una funzione I teoremi del calcolo differenziale I massimi, i minimi, i flessi Lo studio delle funzioni	Studio completo di una funzione algebrica razionale intera o fratta e rappresentazione del relativo grafico nel piano cartesiano -Determinazione della funzione obiettivo, determinazione dei vincoli e risoluzione di un problema di ottimizzazione



UDA		INTEGRALI INDEFINITI
COMPETENZA IN USCITA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi
COMPETENZA INTERMEDIA		<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali,
COMPETENZA IN CHIAVE EUROPEA		<ul style="list-style-type: none"> competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria; competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-Calcolare integrali immediati, e calcolare integrali le cui derivate sono funzioni composte	Definizione di primitiva e di integrale indefinito di una funzione. Principali tecniche di integrazione-	Concetto di Primitiva Definizione e proprietà degli integrali indefiniti Calcolo degli integrali indefiniti

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input checked="" type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Come da griglia di valutazione d'istituto, nelle verifiche scritte ogni esercizio è stato valutato usando la griglia di valutazione seguente:

DESCRITTORI PER LA VALUTAZIONE SCRITTA	PUNTEGGIO
Mancanza di svolgimento.	0
Svolgimento parziale con impostazione completamente errata.	1
Svolgimento parziale con gravi errori di impostazione.	2
Svolgimento parziale con errori di impostazione e/o gravi errori di calcolo.	3
Svolgimento incompleto con gravi errori.	4
Svolgimento incompleto con errori di calcolo.	5
Svolgimento dei passaggi essenziali, che evidenzia il raggiungimento degli obiettivi minimi.	6
Svolgimento completo con imprecisioni e/o disordinato.	7
Svolgimento completo con imprecisioni. Uso quasi sempre corretto del linguaggio e della simbologia specifici.	8
Svolgimento completo, corretto, ordinato. Uso corretto del linguaggio e della simbologia specifici.	9
Svolgimento completo, corretto, ordinato, con opportune giustificazione dei passaggi svolti. Scelta di una strategia efficace. Uso corretto e pertinente del linguaggio e della simbologia specifici.	10

Il punteggio di ogni singolo quesito della prova scritta si ottiene dalla seguente formula:

$(\text{punteggio ottenuto} * \text{peso}) / 10$

Il voto finale della prova scritta si ottiene dalla seguente formula: $\frac{SP}{TP} \cdot 9 + 1$

SP = somma punteggio totalizzato

TP = totale punteggio della prova

Per le verifiche orali è stata utilizzata la griglia di valutazione d'istituto che prevede per la sufficienza la conoscenza dei contenuti essenziali della disciplina, la comprensione dei concetti, ma in modo poco sicuro la capacità di formulare comunicazioni semplici e di applicare correttamente principi, regole, procedure ma solo seguendo particolari indicazioni.



5. Osservazioni sullo svolgimento del programma


Alcune parti del programma, a causa di ritardi sui programmi accumulati nel triennio. In considerazione di quanto sopra non è stato possibile svolgere l'ultima parte del programma che prevedeva il calcolo integrale di funzioni razionali e il calcolo integrale per la determinazione di aree e volumi (integrali definiti).

6. Testo in adozione

Matematica.rosso Volume 4, Bergamini Trifone Barozzi, Zanichelli 2013

Menaggio, 10/05/2024

**Docente
Tiziana Diamante Radice**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. " E VANONI" MENAGGIO
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 05 aprile 2023	

ANNO SCOLASTICO	2023/24
CLASSE	5B
MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	RADICE

Derivate:

- Derivata di una funzione in un punto,
- Significato geometrico di derivata,
- Derivate fondamentali,
- Operazioni con le derivate,
- Derivate delle funzioni composte,
- Derivate del quoziente e del prodotto di funzioni
- Segno della derivata prima,
- Punti di massimo e minimo relativo e flesso orizzontale.

Studio completo di funzioni algebriche razionali, intere e fratte:

- Dominio di funzioni intere, fratte, irrazionali, logaritmiche ed esponenziali (ripasso)
- Simmetrie(ripasso)
- Intersezione assi cartesiani, (ripasso)
- Segno della funzione, (ripasso)
- Ricerca asintoti orizzontali, verticali ed obliqui, (ripasso)
- Ricerca dei massimi e dei minimi,
- Grafico nel piano cartesiano

Ottimizzazione:

- Funzione obiettivo
- Vincoli
- Semplici problemi di ottimizzazione numerici e geometrici (no geometria analitica)

Il calcolo integrale:

- integrale indefinito,
- integrali immediati,
- integrali di funzioni la cui primitiva è una funzione composta,

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

NESSUN ARGOMENTO

Menaggio, 09/05/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL prof. Mazza Leonardo
DOCENTE DI INGLESE

CLASSE 5B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina:

- acquisizione di lessico settoriale specifico utile a discutere gli argomenti trattati nel programma;
- capacità di comprendere semplici testi scritti anche di natura tecnica per quanto riguarda le tematiche affrontate;
- competenze linguistiche espressive di base (struttura della frase, utilizzo di tempi verbali, ...)

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input checked="" type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

I criteri di valutazione sono stati rimodulati tenendo in considerazione la situazione generale della classe. Per il superamento della soglia della sufficienza è stata richiesta la comprensione degli argomenti di grammatica trattati, nonché una padronanza del lessico e delle competenze di base necessarie ad esprimersi correttamente e comprensibilmente nell'esposizione e nella discussione orale.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

La classe non ha svolto lezione di inglese nel primo quadrimestre fino al 5 dicembre causa nomina tardiva del sottoscritto docente. Oltre a ciò, si evidenziano in buona parte degli studenti carenze più o meno gravi ereditate dalla carriera scolastica pregressa e solo in parte recuperate nel poco tempo a disposizione.


6. Testo in adozione

Wine and Dine Club – Terza Edizione – Triennio

Menaggio, 3 maggio 2024

Docente

Leonardo Marra

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2023-2024
CLASSE	5AB
MATERIA	INGLESE
DOCENTE	MAZZA LEONARDO

Testi adottati:

Wine and Dine Club – Terza Edizione – Triennio

ARGOMENTI SVOLTI

Dal libro:

Italian food heritage and quality certifications

Grammatica:

Ripasso: present continuous e past continuous

Ripasso: differenza e usi di must, should, have to, can

Present perfect

Differenti modi di esprimere il futuro

Altro:

Slow Food

L'impatto del turismo: esempio di Venezia


La pubblicità nell'industria alimentare

UDA interdisciplinari:

- Allergie, intolleranze e celiachia
- Gli OGM: storia e sviluppo

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Conoscenza del terzo settore (il turismo a Venezia, la pubblicità, le allergie e intolleranze nell'industria alberghiera)

NOTA: la classe non ha svolto lezione di inglese per buona parte del primo quadrimestre. Il sottoscritto ha preso servizio in data 5 dicembre 2023.

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Manzolini Bruna

DOCENTE DI Tedesco

CLASSE 5 A-B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

L'obiettivo è stato quello di fare acquisire agli studenti le abilità e le conoscenze linguistiche che permettono loro di rapportarsi con gli altri in situazioni quotidiane note o impreviste, soprattutto nel campo professionale. Per quanto riguarda l'uso della lingua orale essi hanno imparato a comprendere messaggi sempre più complessi e a produrre messaggi facendo un uso quanto più corretto di strutture, pronuncia e intonazione e impiegando il registro adeguato. Per quanto riguarda lo scritto, gli alunni sono in grado di comprendere testi in lingua comune e in microlingua desumendone le principali informazioni, e producendo a loro volta, testi di carattere quotidiano reimpiegando lessico e strutture in situazioni diverse.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input checked="" type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Contenuto della prova

Uso di un lessico adeguato alla situazione

Correttezza linguistica (grammatica e costruzione della frase)

Pronuncia corretta

LIVELLO DI SUFFICIENZA

Sufficiente conoscenza dei contenuti

Scelta di un lessico abbastanza corretto

Uso parzialmente corretto della lingua con riferimento alla grammatica e alla costruzione della frase

Pronuncia e intonazione accettabili

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma si è svolto regolarmente per quanto riguarda le UDA interdisciplinari. Dei contenuti disciplinari programmati a inizio anno scolastico, a causa dell'assenza per malattia dell'insegnante, non è stato possibile svolgere l'unità relativa a Bankett, Buffet, Catering.


6. Testo in adozione:

AA VV - PAPRIKA NEU EXTRA / Deutschkurs für Gastronomie-, Patisserie-, Service- und Barpersonal, edizioni Hoepli

Menaggio, 05/05/2024

Docente

Bruna Manzolini

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I.I.S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2023 - 2024
CLASSE	5 B
MATERIA	TEDESCO
DOCENTE	Bruna Manzolini

ARGOMENTI SVOLTI

ripasso delle basi grammaticali e morfosintattiche
il caso genitivo
il pronome relativo
le 3 declinazioni dell'aggettivo
comparativo di maggioranza e superlativo relativo
verbi con preposizione
Perfekt

MICROLINGUA:

Das Menü

Menüreihenfolge
Vorspeisen
Suppen und erste Gänge
Hauptgerichte/Zweite Gänge und Beilagen.
Dessert

Kriterien für die Zusammenstellung eines Menüs

Speisekarte

Diätformen

Hygiene

Grundlagen der Hygiene

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)


Das Personal

Das Servicepersonal

Die Stellensuche

Die Anzeigen - Stellenangebote (Comprendere le offerte di lavoro)

Die Bewerbung (Scrivere una domanda di impiego)

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. " E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

Der Lebenslauf (Compilare il Curriculum Vitae)

Sono state inoltre svolte le seguenti Unità Interdisciplinari:

- 1) L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo
Die Mahlzeiten in den deutschsprachigen Ländern
- 2) Le esigenze della clientela
Ernährungsformen erklären. Über Diät sprechen
- 3) Cosa mangeremo nel prossimo futuro...?
Lebensmittel und Agrarsysteme der Zukunft

Porlezza, 05/05/2024

FIRMA DOCENTE

Bruna Manzolini



RELAZIONE DEL Prof. MAZZOLA ANDREA

DOCENTE DI DTA CLASSE 5AB

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

I risultati di apprendimento che sono stati perseguiti sono quelli atti a far sì che lo studente, alla fine del quinto anno, sia in grado di:

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business plan.
- Individuare i prodotti a chilometro zero come strumento di marketing.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto.
- Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.
- Caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale.
- Tecniche di marketing turistico e web-marketing.
- Fasi e procedure di redazione di un Business plan.
- Prodotti a chilometro zero.
- Abitudini alimentari ed economia del territorio.
- Normativa di settore.
- Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti.
- Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.
- Tecniche di fissazione del prezzo di vendita di un prodotto enogastronomico.
- Break even point.
- Bilancio di sostenibilità (UDA Multidisciplinare).
- Normativa sul gioco d'azzardo (UDA Multidisciplinare).



2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input checked="" type="checkbox"/> Flipped classrom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input checked="" type="checkbox"/> Questionari <input checked="" type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input checked="" type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Relativamente ai criteri di valutazione, si è fatto riferimento alla scala di valutazione riportata nel PTOF dell'Istituto.

Conseguentemente, è stata impiegata la griglia di valutazione approvata a livello dipartimentale.

Il livello di sufficienza viene fissato al rispetto dei seguenti punti:

- conoscere le caratteristiche dinamiche del mercato turistico nazionale ed internazionale;
- conoscere e saper utilizzare le tecniche del marketing turistico e del web-marketing;
- conoscere le fasi e le procedure per redigere un Business plan;
- conoscere le norme e le procedure relative alla provenienza, alla produzione ed alla conservazione del prodotto;
- conoscere i prodotti a chilometro zero e le norme e le procedure per la tracciabilità dei prodotti.



Per ogni compito scritto sottoposto agli allievi durante l'anno è stata archiviata, insieme alle prove scritte, la relativa griglia di correzione con il dettaglio dei punteggi riportati da ciascun allievo per ciascun punto da svolgere nella prova. In sede di correzione sono stati considerati i seguenti aspetti:

- profitto;
- progressione nell'apprendimento;
- impegno;
- partecipazione.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma del quinto anno è stato svolto nella sua interezza. È stato inoltre possibile riprendere ed approfondire alcuni punti previsti all'interno della programmazione del quarto anno. Questo è stato possibile in parte per la partecipazione mostrata da parte della classe, in parte per la multidisciplinarietà che caratterizza alcuni argomenti quali il food cost, la normativa sulla sicurezza e tracciabilità dei prodotti, i marchi e le abitudini alimentari. Questi argomenti, essendo trattati a livello multidisciplinare, hanno necessitato di meno ore di lezione per essere esaminati, consentendo di dedicare le ore ad altre attività.

Da ultimo, anche le UDA multidisciplinari hanno rappresentato l'occasione per effettuare degli approfondimenti originariamente non previsti a livello di programmazione, che sono stati complessivamente ben accolti dalla classe.

6. Testo in adozione

“Gestire le imprese ricettive Up”

Libro misto con libro digitale / Volume 3 Enogastronomia e vendita con fascicolo verso il mondo del lavoro 3.


Autori: Rascioni / Ferriello.

Editore Tramontana.

Codice Volume 9788823363144.

Menaggio, 02/05/2024

**Docente
Mazzola Andrea**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	5B
MATERIA	DTA
DOCENTE	MAZZOLA ANDREA

ARGOMENTI SVOLTI:


- Il mercato turistico internazionale;
- Gli organismi e le fonti normative internazionali;
- Il mercato turistico nazionale;
- Gli organismi e le fonti normative interne;
- Le nuove tendenze del turismo;
- Il marketing: aspetti generali;
- Il marketing strategico;
- Il marketing operativo;
- Il web marketing;
- Il marketing plan;
- La pianificazione e la programmazione;
- Il budget;
- Il business plan;
- Le norme sulla costituzione dell'impresa;
- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro;
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali;
- I contratti delle imprese ricettive e ristorative;
- Le abitudini alimentari;
- I marchi di qualità alimentare;
- Il punto di pareggio;
- Tecniche di fissazione del prezzo di vendita nelle aziende ristorative e alberghiere;
- Cenni al bilancio di sostenibilità (UDA Multidisciplinare);
- Cenni alla normativa sul gioco d'azzardo (UDA Multidisciplinare);

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Agenda 2030 goal 8
Le politiche per il lavoro del PNRR.

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

-

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S. S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

--

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
Business Plan

Menaggio, 06/05/2024

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL Prof. Alessandro Mirabile
DOCENTE DI Laboratorio di Enogastronomia CLASSE 5 B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Introduzione allo studio della materia

cultura nel Novecento aspetti socio-culturali che influenzano l'enogastronomia.

COMPETENZA IN USCITA 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.

La sicurezza prima di tutto

COMPETENZA IN USCITA:

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

Tecniche di cottura e conservazione

COMPETENZA IN USCITA: 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.

Ad ogni evento le sue caratteristiche

COMPETENZA IN USCITA:

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.

La presentazione del piatto

COMPETENZA IN USCITA: 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.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input type="checkbox"/> Test
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input type="checkbox"/> Questionari
<input type="checkbox"/> Metodo sperimentale	<input type="checkbox"/> Relazioni
<input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali	<input type="checkbox"/> Temi
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo	<input type="checkbox"/> Analisi del testo



<input type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti
<input type="checkbox"/> Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input type="checkbox"/> Problem solving	<input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input type="checkbox"/> Peer education	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input type="checkbox"/> Flipped classrom	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Brainstorming	<input type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input type="checkbox"/> Prove pratiche
<input checked="" type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia	<input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)
<input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento	<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Le prove scritte e/o orali sono state valutate seguendo i parametri prestabiliti ad inizio anno scolastico.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

La classe ha mostrato una buona dose di interesse e partecipazione verso gli argomenti trattati. Alcuni studenti sono stati particolarmente partecipi raggiungendo buoni risultati altri hanno raggiunto gli obiettivi prefissati ad inizio anno.

6. Testo in adozione:

Non è stato adottato nessun libro di testo. Il docente ha fornito in itinere schemi e dispense.

Menaggio (CO), 08/05/2024

Docente

Alessandro Mirabile

.....

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	5^B
MATERIA	LABORATORIO ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA
DOCENTE	ALESSANDRO MIRABILE

Introduzione allo studio della materia

Cibo, identità e cultura introduzione alla storia della cucina

Uda La sicurezza prima di tutto

La normativa sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

Il lavoratore e i suoi doveri. Pericolo rischio, danno e prevenzione.

La sicurezza sui luoghi di lavoro, obblighi del datore di lavoro.

La sicurezza, introduzione al sistema HACCP

Uda Tecniche di cottura e conservazione

I metodi di cottura

Cottura per espansione

Cottura per concentrazione

Cotture miste

Cotture nuove

I materiali usati in cucina per la cottura

Uda Ad ogni evento le sue caratteristiche

Offerta gastronomica nei diversi momenti della giornata.

Catering è banqueting

Uda La presentazione del piatto

Cenni su tecniche di presentazione di un piatto

Uda interdisciplinare I° QUADRIMESTRE

realizzazione di un menu tipico di una Nazione Europea o extraeuropea.

1^Uda interdisciplinare I° QUADRIMESTRE Le esigenze della clientela

2^Uda interdisciplinare I° QUADRIMESTRE Medicina culinaria : il cibo come medicina

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Incontro orientativo con il referente dell'Accademia Gualtiero Marchesi

Menaggio, 08/05/2024

FIRMA DEGLI STUDENTI

FIRMA DOCENTE

Alessandro Mirabile



RELAZIONE DEL Prof. ...Ficara Antonino

DOCENTE DI -Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala Vendita

CLASSE5B.....

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Realizzazione in ogni dettaglio (location, disposizioni della sala, decorazioni, personale...) banchetti ed eventi particolari.

Saper coordinare e gestire la vendita di un servizio e/o prodotto ristorativo.

Organizzazione di banchetti ed eventi particolari.

Applicazione delle normative che disciplinano i processi di servizi, con riferimento alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro.

Riconoscere il sistema enografico nazionale ed internazionale.

Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti tipici.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input checked="" type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà <input checked="" type="checkbox"/> Prove grafiche <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche <input checked="" type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....



(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

Per le prove orali e scritte sono state valutate seguendo i parametri prestabiliti ad inizio anno scolastico.

Osservazioni sullo svolgimento del programma

Gli studenti hanno partecipato attivamente alle lezioni e alle attività pratiche ed hanno dimostrato interesse e coinvolgimento, hanno altresì acquisito le competenze specifiche previste dal programma dimostrando abilità nel servizio in sala e al bar, nella preparazione di bevande, nell'accoglienza dei clienti e nella gestione delle operazioni quotidiane, hanno lavorato bene in gruppo e collaborato con i compagni di classe e con il personale docente dimostrando creatività nel risolvere situazioni complesse o impreviste. Gli studenti sono stati puntuali e hanno frequentato regolarmente le lezioni mostrando un comportamento adeguato e professionale durante le attività pratiche e le simulazioni, hanno rispettato le norme igieniche e di sicurezza, ed hanno riflettuto sulla propria crescita e hanno cercato di migliorare nel corso del programma.

Queste osservazioni consentono di valutare in modo completo e accurato il percorso formativo degli studenti e di identificare eventuali aree di miglioramento. È importante che gli insegnanti e gli studenti collaborino per garantire un apprendimento efficace e una preparazione adeguata per il mondo dell'alberghiero.

5. Testo in adozione


MAITRE, SOMMELIER, BARTENDER-TRIENNIO plan edizioni 9788894988413 ALMA

.....
.....

Menaggio,

Docente

FicaraAntonino

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	5B
MATERIA	Laboratorio di enogastronomia Sala -Vendita
DOCENTE	Ficara Antonino

ARGOMENTI SVOLTI

UDA Un menù per ogni occasione

- La Ristorazione Commerciale e la Ristorazione Collettiva
- IL Menu: storia e origini, regole per la stesura di un menu e tipologie per varie occasioni.
- Storia Dei Cocktails I.B.A.
- Tecniche di Miscelazione, BUILD,BLENDED,SHAKE AND STRAIN,POUR AND STRAIN e Strumenti Per la miscelazione dei Cocktails

UDA Catering VS banqueting

- IL Catering e il Banqueting
- Tecniche di Vinificazione,in bianco,rosso e rosato,la macerazione carbonica
- vini speciali :la spumantizzazione con metodo classico e charmat,i vini fortificati liquorosi e aromatizzati

Tecniche di degustazione , abbinamento cibo vino,temperature di servizio

- La gestione della cantina,regole per la composizione della carta dei vini
- I vitigni autoctoni,vitigni alloctoni ,i vini nelle aree extraeuropee.
- Le risorse umane nel settore alberghiero, la gestione del magazzino e la scelta dei fornitori.

UDA Il back office della sala ristorante

- I software gestionali nel settore ristorativo
- I marchi di qualita dei Vini
- La distillazione e i vari Distillati ,tecniche di preparazione dei liquori e amari
- Tecniche stili e metodi di servizio per varie occasioni

UDA primo quadrimestre L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo

creazione di un offerta enogastronomica che esalti i prodotti tipici(UN MENU' CON ABBINAMENTO VINI)


UDA secondo quadrimestre Le esigenze della clientela

- regole per la stesura di un menu,
- menu e stagionalità,
- successione delle portate,
- scheda piatto.

UDA secondo quadrimestre Cosa mangeremo nel prossimo futuro

Mocktail: il futuro della mixology è alcool-free un trend significativo nella cultura delle bevande dei prossimi anni.

.....

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

UDA: "I MIEI DIRITTI E DOVERI NEL MONDO DEL LAVORO

CCNL pubblici esercizi e ristorazione:

Livelli e mansioni-Tabelle retributive-Periodo di prova-Dimissioni e preavviso-Malattia.

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Il Vino e la vinificazione-abbinamento cibo vino.

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL Prof. Simona Santagati

DOCENTE DI Scienze degli alimenti CLASSE 5B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Competenze 1.

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

Abilità: Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio

Garantire la tutela e la sicurezza del cliente.-Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.

Conoscenze: Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP

Competenza 2.

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

Abilità: 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.-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

Conoscenze: Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari. Concetti di sostenibilità e certificazione.

Competenze n. 3

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

Abilità: Progettare attività/iniziativa di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio.

Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza.

Conoscenze: Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origine



protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG), Prodotti e servizi tipici del territorio; prodotti DOP, IGP, STG. Assetto agroalimentare e patrimonio culturale e ambientale di un territorio.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input type="checkbox"/> Lezione frontale <input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input checked="" type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input type="checkbox"/> Prove pratiche Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)

4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

- Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo: Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo
- Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione: Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti.
- 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: Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite
- Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale: Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore



5. Osservazioni sullo svolgimento del programma


La maggior parte degli alunni hanno manifestato nel corso dell'anno scolastico un discreto interesse alle attività proposte. Alcuni di loro hanno partecipato alle lezioni, apportando contributi personali e instaurando un clima positivo per l'apprendimento, altri hanno faticato a seguire con attenzione ed impegno la parte teorica del programma , necessitando di un continuo richiamo all'attenzione.

6. Testo in adozione

A. Machado Scienza e Cultura dell'alimentazione Poseidonia Scuola

Menaggio, 03/05/2024

**Docente
Simona Santagati**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2023-2024
CLASSE	5B
MATERIA	Scienze degli alimenti
DOCENTE	Simona Santagati

ARGOMENTI SVOLTI

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

Contaminazione chimico-fisiche (le micotossine, gli agrofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da materiali, i metalli pesanti)

Contaminazione biologica (le malattie trasmesse dagli alimenti, i prioni, i virus, i batteri, i fattori ambientali e la crescita microbica, le tossinfezioni alimentari, i funghi microscopici, le parassitosi intestinali).

Sicurezza alimentare

Igiene degli alimenti, il manuale di buona prassi igienica, il sistema HACCP, il controllo ufficiale degli alimenti.

Qualità nella filiera alimentare

Filiera agroalimentare, qualità alimentare, marchi di qualità, etichette.

L'alimentazione nell'era della globalizzazione

I nuovi prodotti, i prodotti per un'alimentazione particolare, gli alimenti funzionali, i novel foods, gli alimenti geneticamente modificati.

La dieta come stile di vita

Dieta e benessere (stili alimentari, dieta mediterranea e piramide alimentare, la dieta vegetariana, vegana, crudista, fruttariana, macrobiotica, dieta sostenibile).

Le diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche


la dieta nell'età evolutiva, la dieta nel neonato e nel lattante, l'alimentazione complementare, la dieta nell'adolescente, la dieta nell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, la dieta nella terza età, l'alimentazione nelle malattie cardiovascolari, l'alimentazione nelle malattie metaboliche, l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente, allergie e intolleranze alimentari, alimentazione e tumore. Alimentazione e DCA

UDA interdisciplinare

Alimentazione e cultura alimentare nel mondo

Le esigenze della clientela

Cosa mangeremo nel nostro futuro

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

Santagati

FIRMA DOCENTE

Simona



RELAZIONE DEL Prof. Imbimbo Rinaldo DOCENTE DI Scienze Motorie CLASSE 5AB

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

Gli obiettivi realizzati in termini di conoscenze, competenze ed abilità sono da riferirsi alla presa di coscienza del movimento come benessere, volto al miglioramento delle qualità neuro-muscolare generali e specifiche, alla pratica delle attività sportive di squadra ed individuali ed al possedere informazioni fondamentali sulla tutela della salute.

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale <input type="checkbox"/> Lezione dialogata <input type="checkbox"/> Metodo sperimentale <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali <input type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo <input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata <input type="checkbox"/> Cooperative learning <input type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classroom <input type="checkbox"/> Brainstorming <input type="checkbox"/> Debate <input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline <input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia <input type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input checked="" type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Relazioni <input type="checkbox"/> Temi <input type="checkbox"/> Analisi del testo <input type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input type="checkbox"/> presentazioni multimediali <input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi <input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti <input type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input type="checkbox"/> Prove grafiche <input checked="" type="checkbox"/> Prove pratiche <input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.) <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

La valutazione delle singole prove pratiche è avvenuta mediante le griglie opportunamente predisposte a seconda dei differenti test. Le prove scritte e/o orali sono state valutate seguendo la tabella predisposta ad inizio anno scolastico da tutti i docenti di scienze motorie.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Gli alunni hanno manifestato nel corso dell'anno scolastico buon interesse alle attività proposte sia di tipo pratico sia di spiegazione in classe. Hanno partecipato in modo non sempre attivo alle lezioni.

6. Testo in adozione

Isbn: 9788857791302

Titolo: COMPETENZE MOTORIE LIGHT+DVD ROM


Autore: ZOCCA EDO / GULISANO MASSIMO / MANETTI PAOLO

Editore: D'ANNA

Prezzo: 14,40

Porlezza, 2 maggio 2024


**Docente
Imbimbo Rinaldo**

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 1 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		

ANNO SCOLASTICO	2023/2024
CLASSE	5 AB
MATERIA	Scienze Motorie
DOCENTE	Imbimbo Rinaldo

UDA 1	Conoscere il proprio corpo		
COMPETENZA IN USCITA	Prendere coscienza del proprio corpo e della sua capacità di esprimersi e comunicare		
COMPETENZA INTERMEDIA	Individuare le trasformazioni dell'età evolutiva nel corpo e nella mente		
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	Acquisire ed interpretare le informazioni.		
	ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
	Comprendere come avvengono i principali movimenti del nostro corpo in relazione alle leggi biomeccaniche. Controllare e gestire azioni motorie variandone le capacità coordinative. Riconoscere le capacità condizionali e saperle potenziare	La cinesiologia muscolare: i movimenti del busto, della respirazione, dell'arto superiore, dell'arto inferiore. Esercizi per allenare le capacità coordinative. Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e loro metodiche allenanti mobilità - i movimenti fondamentali e la loro applicazione negli sport.	Conoscere il corpo umano, macchina del movimento.
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Settembre, ottobre, novembre		
DURATA	3 mesi		
FINALITA' DELL'UDA	Conoscere il proprio corpo, esserne consapevoli e rispettarlo		

COMPETENZA IN USCITA	Aver piena conoscenza e consapevolezza delle attività motorie e sportive svolte nel ciclo scolastico
COMPETENZA INTERMEDIA	Consolidare una cultura motoria e sportiva con la conoscenza dei valori sociali dello sport nel rispetto delle regole con correttezza per un vero fair play
COMPETENZE IN CHIAVE EUROPEA	Acquisire ed interpretare le informazioni.

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 2 di 3	I. I. S.S. "E. VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO		


ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
Utilizzare i fondamentali delle diverse discipline individuali e dei giochi di squadra. Produrre risposte motorie adeguate al contesto ambientale. Applicare elementi strategici per la soluzione di situazioni problematiche (tattica). Partecipare alla competizione rispettando le regole.	Le discipline dell'atletica leggera: esecuzione del gesto e regolamenti - L'arrampicata - La ginnastica artistica - Il nuoto - Tipologie di attività in ambiente naturale	Praticare attività sportive di squadra ed individuali.
PERIODO DI SVOLGIMENTO	Dicembre-Gennaio-Febbraio	
DURATA	3 mesi	
FINALITA' DELL'UDA	Conoscenza delle regole, delle tecniche e dei diversi ruoli negli sport di squadra e le relative responsabilità. Conoscere le tecniche degli sport individuali. Comprendere la logica dei giochi per rendere efficaci semplici strategie. Favorire lo sviluppo dello spirito di collaborazione e il rispetto di sé e degli altri.	

- Teoria:

Il calcio a 5
 La pallavolo
 Il badminton
 Tennis tavolo
 Gli apparati
 La piramide alimentare
 Le capacità coordinative e condizionali
 Il Fair Play

- Pratica

Ginnastica aerobica
 Calcio a 5
 Tennis tavolo
 Pallavolo
 Unihockey
 Esercitazioni e test dei 100, 200, 400 e 800 metri
 Tiro con l'arco
 Badminton

Sistema di gestione per la Qualità UNI EN ISO 9001:2015	Modulo lavoro	Pagina 3 di 3	I. I. S.S. "E VANONI" MENAGGIO 
	Allegato ML 2-08 PROGRAMMA SVOLTO	Versione 10 aprile 2024	

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Il Fair Play

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Attività di orientamento suddivise in attività di informazione orientativa, consulenza orientativa, orientamento formativo, accompagnamento.

Menaggio, 02/05/24

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE



RELAZIONE DEL Prof. LAUREANO LORENZO DOCENTE DI RELIGIONE CLASSE 5A/B

1. Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, abilità/capacità e competenze in riferimento alla singola disciplina

SVILUPPARE UN OPPORTUNO SENSO CRITICO NEL COMPIERE SCELTE ADEGUATE E RESPONSABILI NELLA COSTRUZIONE DI UN PERSONALE PROGETTO DI VITA

.....

2. Metodologie di lavoro impiegate con gli alunni	3. Tipologie delle verifiche e delle prove
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione frontale	<input type="checkbox"/> Test
<input checked="" type="checkbox"/> Lezione dialogata	<input type="checkbox"/> Questionari
<input checked="" type="checkbox"/> Metodo sperimentale	<input type="checkbox"/> Relazioni
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali individuali	<input checked="" type="checkbox"/> Temi
<input checked="" type="checkbox"/> Attività laboratoriali di gruppo	<input type="checkbox"/> Analisi del testo
<input checked="" type="checkbox"/> Scoperta guidata	<input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti
<input checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input checked="" type="checkbox"/> Problem solving	<input type="checkbox"/> Problemi ed esercizi
<input checked="" type="checkbox"/> Peer education	<input type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input checked="" type="checkbox"/> Flipped classrom	<input type="checkbox"/> Interrogazioni
<input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming	<input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input checked="" type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input type="checkbox"/> Prove pratiche
<input type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia	<input type="checkbox"/> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo, ecc.)
<input checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento	<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....
<input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	

(indicare con una X)



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

CRITERIO DI VALUTAZIONE DI SUFFICIENZA:

L'ALUNNO, CON MATURITA', E' IN GRADO DI ASSUMERE SCELTE ACCURATE ED ELABORARE UN PROPRIO PROGETTO DI VITA AVENDO LA CAPACITA' DI FAR FRONTE ALLE SFIDE DELLA SOCIETA'

.....

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

IL PROGRAMMA E' STATO SVOLTO IN PARTE A CAUSA DI NOTEVOLI INCONTRA EXTRASCOLASTICI DELLA CLASSE DURANTE L'ORARIO DI MATERIA. PERTANTO, IL DOCENTE HA RITENUTO ESEGUIRE LE PARTI DEL PROGRAMMA PIU' UTILI AL RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE.

.....

6. Testo in adozione

NUOVO RELIGIONE E RELIGIONI, SERGIO BOCCHINI

Menaggio, 07/05/2024.

**Docente
LORENZO LAUREANO**