



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 5^A

INDIRIZZO Enogastronomia Alberghiero

a.s. 2025 / 2026


IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof. Giuseppe Perticarò

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	

1. Profilo della classe e suo percorso storico

Omissis

2. Profilo atteso in uscita

Il profilo in uscita della classe 5^a dell'indirizzo professionale alberghiero si definisce in coerenza con le Linee guida ministeriali per gli Istituti Professionali, di cui al D.Lgs. 61/2017 e ai successivi decreti attuativi, che delineano una formazione fondata sullo sviluppo di competenze culturali, professionali e di cittadinanza.

Al termine del percorso di studi, gli studenti sono attesi acquisire competenze operative e gestionali nei diversi ambiti del settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera, con particolare riferimento all'organizzazione e realizzazione di servizi di cucina, sala e accoglienza, nel rispetto degli standard qualitativi, delle norme igienico-sanitarie e delle esigenze della clientela.


In particolare, il profilo in uscita prevede che lo studente sia in grado di:

- utilizzare tecniche e metodologie proprie della produzione e dell'organizzazione dei servizi enogastronomici e di accoglienza;
- applicare correttamente le norme di sicurezza, igiene e tracciabilità dei prodotti (HACCP);
- operare con autonomia, responsabilità e flessibilità nei diversi contesti lavorativi del settore;
- collaborare efficacemente in team, gestendo relazioni professionali con colleghi e clienti;
- valorizzare i prodotti del territorio, con attenzione alla sostenibilità ambientale, culturale ed economica;
- utilizzare strumenti digitali e linguaggi settoriali, anche in lingua straniera, per la comunicazione professionale;
- adattarsi ai cambiamenti del contesto lavorativo, dimostrando capacità di problem solving e spirito di iniziativa.

Il profilo in uscita si declina in modo specifico in relazione all' enogastronomia (Cucina)

Gli studenti sono in grado di:

- realizzare prodotti culinari, valorizzando tecniche tradizionali e innovative;
- organizzare e gestire le fasi di lavoro in cucina, nel rispetto dei tempi e delle procedure;
- applicare le normative vigenti in materia di sicurezza alimentare e igiene (HACCP);

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	

- selezionare e valorizzare materie prime e prodotti del territorio, con attenzione alla sostenibilità;
- controllare la qualità dei prodotti e dei processi produttivi;
- lavorare in team in contesti operativi anche complessi.

Il percorso formativo ha inoltre mirato a sviluppare competenze trasversali di cittadinanza attiva, quali il rispetto delle regole, la consapevolezza dei diritti e dei doveri, la capacità di orientamento e la partecipazione responsabile alla vita sociale e professionale.

In coerenza con il Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECuP), gli studenti sono chiamati a integrare saperi teorici e competenze pratiche, maturando una preparazione idonea sia all'inserimento nel mondo del lavoro sia alla prosecuzione degli studi.


Il Consiglio di classe, nel corso del triennio, ha operato affinché tali obiettivi fossero perseguiti attraverso una didattica orientata alle competenze, integrando attività laboratoriali, esperienze di PCTO e momenti di raccordo con il territorio e il mondo produttivo.

3. Obiettivi trasversali effettivamente acquisiti

Nel corso del percorso formativo, il Consiglio di classe ha perseguito, in coerenza con il Profilo Educativo, Culturale e Professionale (PECuP) e con il Patto educativo di corresponsabilità, una serie di obiettivi trasversali finalizzati allo sviluppo integrale della persona, sia sul piano cognitivo sia su quello relazionale e comportamentale.

In particolare, si è inteso promuovere negli studenti la capacità di:

- considerare il tempo scuola come occasione significativa di crescita personale e culturale, imparando a gestire eventuali difficoltà e frustrazioni trasformandole in opportunità di miglioramento;
- mantenere un comportamento corretto e responsabile all'interno della classe, nel rispetto delle regole, degli ambienti e dei materiali;
- instaurare relazioni improntate al rispetto reciproco nei confronti dei docenti e dei compagni;
- riconoscersi come parte attiva di un'organizzazione strutturata, sviluppando senso di appartenenza e responsabilità;
- acquisire autonomia nella gestione del materiale didattico e degli strumenti di lavoro;
- sviluppare una progressiva consapevolezza delle proprie potenzialità e dei propri limiti, in un'ottica di miglioramento continuo;
- maturare atteggiamenti di apertura e comprensione nei confronti degli altri, in una prospettiva di educazione alla convivenza civile e alla cittadinanza attiva;
- accrescere la conoscenza di sé, quale condizione fondamentale per l'adozione di comportamenti efficaci sia sul piano relazionale sia su quello cognitivo-comportamentale;
- collaborare e interagire in modo costruttivo all'interno del gruppo classe, partecipando attivamente al processo di apprendimento;

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	

- stabilire collegamenti e relazioni tra i diversi ambiti disciplinari, sviluppando capacità critica e autonomia di giudizio;
- comunicare in modo chiaro ed efficace, utilizzando linguaggi adeguati ai diversi contesti.


Tali obiettivi si traducono in competenze osservabili, verificabili e certificabili, tra cui si evidenziano:

- il rispetto delle norme relative all'igiene personale nei diversi contesti, con particolare riferimento agli ambienti professionali del settore alberghiero;
- la capacità di elaborare e sviluppare un proprio progetto personale e professionale, coerente con i propri interessi e attitudini;
- l'abilità di esporre in modo chiaro, corretto e coerente i contenuti essenziali dei testi e delle discipline;
- la capacità di riconoscere e valorizzare il legame tra prodotti alimentari e territorio di provenienza, in un'ottica di promozione culturale ed enogastronomica.

Il raggiungimento di tali obiettivi ha rappresentato un elemento fondamentale del percorso educativo della classe, contribuendo alla formazione di cittadini consapevoli e di futuri professionisti in grado di operare responsabilmente nei diversi contesti di vita e di lavoro.


4. Composizione del Consiglio di Classe

Disciplina	Docente V Anno	Quarto Anno*	Terzo Anno*
Religione	Laureano Lorenzo*	Laureano Lorenzo*	Laureano Lorenzo*
Lingua E Lett. Italiana. Storia	Frascaria Angelo	Frascaria Angelo	Guzzo Melissa
Lingua E Lett. Stran. (Inglese)	Bugna Jennifer	Pisano Alessia	Mazza Leonardo
Lingua E Letteratura Straniera (Tedesco)	Manzolini Bruna*	Manzolini Bruna*	Manzolini Bruna*
Matematica	Radice Tiziana Diamante*	Radice Tiziana Diamante*	Radice Tiziana Diamante*
Scienza E Cultura Dell'alimentazione Laborat. Di Servizi	Aurilia Giuseppe*	Aurilia Giuseppe*	Aurilia Giuseppe*

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	

Enogastr. - Settore Cucina			
Scienza E Cultura Dell'alimentazione	Santagati Simona*	Santagati Simona*	Santagati Simona*
Diritto E Tec. Ammin. Della Strutt. Ricettiva	Catanzaro Simona	Di Martino Veronica	Mazzola Andrea
Scienze Motorie E Sportive	Spata Giorgio	Imbimbo Rinaldo	Imbimbo Rinaldo
Lab. Sala/bar	Cozzolino Claudia	Cozzolino Claudia*	
Sostegno	Boggioni Emmanuele*	Boggioni Emmanuele*	Boggioni Emmanuele*
Sostegno			Berardi Ludovica
Sostegno			Provenzale Maria Teresa

(* 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	

5. Formazione Scuola-Lavoro

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 03/03/2024	Al 31/03/2024

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; <ul style="list-style-type: none"> • Attività di preparazione al lavoro; • Raccolta delle preferenze delle aziende in cui gli alunni espletteranno le attività, in base ad attitudini, propensioni e vicinanza al posto di lavoro; <ul style="list-style-type: none"> • 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; <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; <ul style="list-style-type: none"> • 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 6 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; <ul style="list-style-type: none"> • 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
	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
	<ul style="list-style-type: none"> • 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;
	<ul style="list-style-type: none"> • 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 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"> 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 19/05/2025	Al 10/06/2025

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; <ul style="list-style-type: none"> 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; <ul style="list-style-type: none"> 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. <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. 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; <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.


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	

<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; <ul style="list-style-type: none"> • 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 9 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 10 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

QUINTO ANNO

Il progetto PCTO della durata biennale ha avuto termine durante l'anno scolastico 2024/25. Durante il quinto anno gli alunni hanno svolto attività inerenti il progetto PCTO quali:

- Collaborazioni dell'Istituto Alberghiero con il territorio;
- Incibum, incontro online con lo chef Cracco;
- Visita al museo/galleria Campari a Milano;
- Incontro a Milano, teatro degli Arcimboldi, conferenza sulla guerra Israele/palestinese;
- Visita al memoriale della Shoah;
- Visione cortometraggio cinema Menaggio sulla guerra israelo/palestinese;

6. Percorsi, progetti e attività afferenti ad Educazione civica


TERZO ANNO

Discipline e ore:

- Alimentazione: 6 ore
- Educazione fisica: 6 ore
- Italiano: 6 ore
- Storia: 2 ore
- Cucina: 8 ore
- Economia: 5 ore

Totale complessivo

33 ore

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	

Area tematica:

Educazione ambientale: rispettare l'ambiente e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni: curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.

L'Unità di Apprendimento si intitola "Green Kitchen: dal missultin alla rusumada" ed è rivolta alla classe 3A. È centrata sulla valorizzazione della tradizione culinaria lariana in chiave sostenibile. Obiettivo principale: Promuovere competenze di educazione civica legate a:

- rispetto dell'ambiente
- valorizzazione del patrimonio culturale locale
- responsabilità e sostenibilità alimentare
- Focus su prodotti tipici, stagionalità e consumo a km0.


Gli studenti hanno analizzare la tradizione culinaria comasca individuare prodotti locali e stagionali realizzare un piatto tipico del territorio (es. agoni e rusumada) presentare il lavoro (anche con PowerPoint)

Discipline coinvolte:

- Alimentazione (sostenibilità alimentare)
- Cucina (ricette e tradizione)
- Italiano e Storia (ricerca storica)
- Educazione fisica (sport sostenibile)
- Economia (Agenda 2030, consumo responsabile)

Il percorso didattico si articola in cinque fasi progressive, pensate per accompagnare gli studenti da una prima esplorazione teorica fino alla produzione concreta e alla riflessione critica. Si parte con la fase di lancio, in cui gli studenti vengono introdotti al tema attraverso la ricerca di testi, saggi e fonti che documentano la tradizione culinaria lariana. Questa fase ha lo scopo di attivare curiosità e fornire un primo inquadramento culturale.

Segue la fase di attivazione, centrata sul lavoro collaborativo: gli studenti, organizzati in gruppi, approfondiscono il territorio individuando luoghi, esperienze e pratiche che mantengono vive le tradizioni gastronomiche locali. Qui emerge la dimensione di apprendimento attivo e situato. Nella fase di elaborazione, i gruppi rielaborano le informazioni raccolte producendo un elaborato (ad esempio una presentazione in

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	

PowerPoint) e progettando la realizzazione concreta di un piatto tipico. Questa fase integra competenze teoriche e operative. La fase di riflessione consente agli studenti di analizzare criticamente quanto emerso, individuando eventuali criticità (ad esempio legate alla sostenibilità o alla reperibilità delle materie prime) e proponendo possibili soluzioni. Infine, la fase di valutazione conclude il percorso, attraverso strumenti condivisi che tengono conto non solo del prodotto finale, ma anche del processo, della partecipazione e della capacità di problem solving.

L'Unità di Apprendimento si sviluppa lungo l'intero anno scolastico, distribuita tra primo e secondo quadrimestre, per un totale di ore suddivise tra le diverse discipline coinvolte.

Le attività si svolgono attraverso una combinazione di:

- lezioni frontali, per fornire i riferimenti teorici;
- lavoro di gruppo, per favorire collaborazione e responsabilità condivisa;
- attività laboratoriali, in particolare nei laboratori di cucina e sala, dove gli studenti mettono in pratica le conoscenze acquisite;
- utilizzo di strumenti digitali, come Word e PowerPoint, per la rielaborazione e la presentazione dei contenuti.

Questa integrazione di modalità consente di sviluppare competenze trasversali, unendo sapere teorico e saper fare.


Valutazione:

La valutazione è concepita come un processo continuo e formativo, volto a monitorare sia gli apprendimenti sia lo sviluppo delle competenze.

Essa si basa su diversi indicatori:

- il raggiungimento degli obiettivi prefissati;
- la capacità di raccolta e analisi dei dati;
- l'efficacia nella risoluzione di problemi;
- la qualità delle proposte innovative;
- il livello di partecipazione e collaborazione nel lavoro di gruppo.

Gli strumenti utilizzati includono griglie e rubriche valutative condivise dal Consiglio di Classe, che permettono di valutare in modo strutturato sia il prodotto finale (elaborato e piatto realizzato) sia il percorso svolto dagli studenti.

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	

QUARTO ANNO

Discipline e ore:

- Diritto ed Economia: 12 ore
- Italiano: 6 ore
- Storia: 6 ore
- Inglese: 3 ore
- Religione: 2 ore
- Area ambientale/professionale (gestione rifiuti, sostenibilità): 4 ore

Totale ore complessive

33 ore


Area tematica:

Cittadinanza attiva, sostenibilità ambientale e legalità, sostenibilità ambientale e impatto delle attività umane sull'ambiente degli agenti inquinanti con annessa gestione e smaltimento dei rifiuti (es. oli esausti)

Il percorso di educazione civica per la classe 4A si sviluppa attraverso un approccio progressivo e integrato, che coinvolge più discipline e mira alla costruzione di una consapevolezza critica negli studenti rispetto ai temi della cittadinanza, dell'ambiente e della legalità.

In una prima fase, implicita nella struttura delle unità didattiche, gli studenti vengono introdotti ai nuclei tematici fondamentali attraverso attività di tipo teorico e guidato. In particolare, nelle discipline scientifiche e professionalizzanti si affrontano i temi dell'impatto ambientale delle attività umane, con un'attenzione specifica agli agenti inquinanti e alle pratiche corrette di smaltimento dei rifiuti, come nel caso degli oli esausti. Questa fase ha la funzione di fornire conoscenze di base e creare un primo livello di consapevolezza.

Successivamente, il percorso si arricchisce attraverso attività di analisi e rielaborazione, nelle quali gli studenti sono chiamati a mettere in relazione le conoscenze acquisite con situazioni concrete. Nelle discipline giuridico-economiche, ad esempio, si approfondisce il comportamento del consumatore e il suo impatto sulla legalità e sul sistema economico, attraverso l'analisi di casi pratici. Parallelamente, nelle discipline umanistiche, si sviluppa

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	

una riflessione storica e culturale sui diritti, sulla cittadinanza e sull'evoluzione delle istituzioni, collegando testi, autori ed eventi storici a problematiche attuali.

Una fase fondamentale è quella della discussione e del confronto, in cui gli studenti sono stimolati a esprimere opinioni, anche in lingua straniera, su temi come i diritti umani e le responsabilità individuali. Questo momento favorisce lo sviluppo del pensiero critico, della capacità argomentativa e della consapevolezza etica.

Il percorso tende infine verso una fase di sintesi e rielaborazione, che culmina nella produzione di un elaborato finale, spesso in forma multimediale, in cui confluiscono le competenze sviluppate nelle diverse discipline. Tale fase rappresenta il momento in cui lo studente dimostra di aver interiorizzato i contenuti e di saperli applicare in modo autonomo e consapevole.

Tempi e modalità

Il percorso si sviluppa nel corso dell'intero anno scolastico, articolandosi tra primo e secondo quadrimestre, secondo una distribuzione delle ore differenziata per disciplina.


Le modalità didattiche adottate sono diversificate e complementari, al fine di favorire un apprendimento significativo. Accanto alle lezioni frontali, necessarie per l'acquisizione dei contenuti teorici, si utilizzano metodologie attive come l'analisi di casi, il problem solving e il lavoro cooperativo.

Particolare rilievo assume l'approccio interdisciplinare, che consente agli studenti di cogliere la complessità dei fenomeni affrontati, mettendo in relazione prospettive diverse: scientifiche, economiche, storiche e linguistiche.

Le attività possono includere:

- momenti di ricerca e approfondimento individuale o di gruppo;
- discussioni guidate e dibattiti;
- esercitazioni pratiche e analisi di situazioni reali;
- produzione di elaborati scritti o multimediali.

Questa pluralità di modalità permette di coinvolgere attivamente gli studenti e di sviluppare competenze trasversali, come la collaborazione, la comunicazione e il pensiero critico.

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	

Valutazione

La valutazione si configura come un processo articolato e continuo, volto a rilevare il livello di acquisizione delle competenze di educazione civica.

Nel corso del primo quadrimestre viene effettuata una verifica intermedia, finalizzata a monitorare il progresso degli studenti e a individuare eventuali criticità. Tale verifica coinvolge le discipline partecipanti e può assumere forme diverse, in relazione agli obiettivi specifici del percorso.

Nel secondo quadrimestre si procede alla valutazione finale, che può consistere nella realizzazione di un elaborato unico interdisciplinare oppure in più prove disciplinari coordinate. In molti casi, il prodotto finale assume la forma di un documento multimediale, che consente di integrare conoscenze, abilità e competenze acquisite.

La valutazione tiene conto di diversi aspetti:


- il livello di conoscenza dei contenuti;
- la capacità di analisi e rielaborazione;
- l'applicazione delle conoscenze a situazioni concrete;
- lo sviluppo di comportamenti responsabili e consapevoli;
- la partecipazione attiva al percorso.

In questa prospettiva, la valutazione non si limita a misurare l'apprendimento, ma assume una funzione formativa, accompagnando lo studente nel proprio percorso di crescita come cittadino consapevole.

QUINTO ANNO

Discipline e ore

- Storia, Cittadinanza e Costituzione: 8 ore
- Lingua e Letteratura tedesca: 3 ore
- Lingua e Letteratura inglese: 3 ore
- Scienze motorie e sportive: 2 ore
- Lingua e Letteratura italiana: 4 ore
- IRC (Religione): 2 ore
- Scienza degli alimenti: 2 ore

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	

- Laboratorio di cucina: 2 ore
- Diritto e Tecniche amministrative: 7 ore
- Laboratorio sala e vendita (progetto): 2 ore

Totale ore complessive:

35 ore

Area tematica:


- Approfondimenti sul conflitto israelo-palestinese ("circle parents" (incontro con i testimoni a Milano);
- Progetto del dipartimento umanistico dell'istituto;
- Organizzazioni nazionali e internazionali di ordine politico (onu, nato, commonwealth), culturale (unesco), alimentare (), sportivo (coni);
- Educazione finanziaria;
- Progetto nazionale "il quotidiano in classe".

Tempi e modalità:

Il percorso di educazione civica per la classe 5A si sviluppa lungo l'intero anno scolastico, distribuendosi tra primo e secondo quadrimestre, per un totale complessivo di 35 ore, ripartite tra le diverse discipline coinvolte. Tale articolazione temporale consente di affrontare in modo graduale e approfondito i nuclei tematici proposti, favorendo un apprendimento progressivo e integrato.

Dal punto di vista metodologico, il percorso si caratterizza per un approccio interdisciplinare e per l'utilizzo di modalità didattiche diversificate, finalizzate a coinvolgere attivamente gli studenti. Accanto alle lezioni frontali, necessarie per l'inquadramento teorico dei contenuti (istituzioni, organizzazioni internazionali, sistemi economici), trovano spazio attività più dinamiche, come la lettura guidata di testi, la visione di materiali audiovisivi e il confronto critico attraverso discussioni e dibattiti.

Particolare rilievo assumono le attività di analisi e rielaborazione, nelle quali gli studenti sono chiamati a collegare eventi storici, fenomeni economici e contesti contemporanei, sviluppando una visione sistemica e consapevole. Le discipline linguistiche contribuiscono a questo processo attraverso l'uso della lingua straniera per affrontare temi di cittadinanza

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	

globale, mentre le discipline professionalizzanti e laboratoriali favoriscono l'applicazione concreta delle conoscenze, anche in relazione al settore enogastronomico e turistico.

Completano il percorso momenti di lavoro individuale e di gruppo, orientati alla produzione di elaborati e alla riflessione personale, in modo da consolidare non solo le conoscenze, ma anche le competenze trasversali, quali la capacità di analisi, la collaborazione e il senso di responsabilità.

Valutazione:

La valutazione del percorso di educazione civica della classe 5A è concepita come un processo continuo, volto a rilevare non solo l'acquisizione delle conoscenze, ma anche lo sviluppo di competenze trasversali legate alla cittadinanza attiva, alla responsabilità personale e alla partecipazione consapevole.

Le verifiche vengono svolte nel corso dell'intero anno scolastico, sia in itinere sia al termine del modulo, attraverso prove differenziate in base alle discipline coinvolte. In particolare, sono previste verifiche scritte, orali e pratiche, finalizzate a monitorare la capacità degli studenti di comprendere, rielaborare e applicare i contenuti affrontati.


La valutazione tiene conto di diversi aspetti: il livello di conoscenza degli argomenti trattati, la capacità di collegare eventi storici, fenomeni sociali ed economici, l'utilizzo di un linguaggio appropriato e la partecipazione attiva alle attività proposte. Viene inoltre valorizzata la capacità di sviluppare riflessioni personali e di affrontare in modo critico temi legati ai diritti, alle istituzioni, alla sostenibilità e alla responsabilità economica.

Nelle discipline laboratoriali e professionalizzanti, particolare attenzione è riservata anche alla capacità di applicare comportamenti corretti e consapevoli nel contesto operativo e professionale, in coerenza con i principi etici e civici affrontati durante il percorso.

Nel complesso, la valutazione assume una funzione non soltanto sommativa, ma anche formativa, accompagnando gli studenti nel consolidamento delle competenze necessarie per una partecipazione responsabile alla vita sociale, civile e professionale.

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).

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	

- Partecipazione in data 23 gennaio al “Circle parents” (incontro con i testimoni del conflitto israelo-palestinese) presso teatro Asteria (Milano);
- Job day;
- Open day;
- Attività orientative;
- Albergo Lenno;
- Tremezzina gastronomica;
- Collaborazione con la mensa scolastica;
- Buffet per l’accoglienza del governatore della Regione;
- Eventi “cene regionali”, in collaborazione col comune di Porlezza, aperte al territorio;
- “Il quotidiano in classe”, progetto d’Istituto svolto col sostegno dell’Osservatorio Nazionale (che ha fornito i quotidiani cartacei, a cadenza settimanale, e abbonamenti online gratuiti per alunni e docenti alla testata La Repubblica);
- Uscita didattica a Sesto San Giovanni in visita alla galleria “Campari”;
- Uso del defibrillatore: laboratorio con la Croce azzurra;
- Concorso di cucina indetto dalla Lilt;
- Attività di valorizzazione del merito (partecipazioni a gare o concorsi).


Un alunno ha partecipato con un suo scritto per la sezione narrativa al concorso letterario XIX edizione del Premio nazionale di poesia e narrativa Litteralis, Piazza dei mestieri-Marco Andreoni, "Pagine dal Futuro... il nostro".

Lo stesso ha partecipato con un suo scritto, per la sezione narrativa, al concorso “Asimov”.

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 3: “IL CIBO DEL FUTURO”.
Discipline coinvolte: tutte.

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	

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)

Gli interventi di recupero attivati nel corso degli anni hanno previsto in massima parte lo studio individuale. 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 e dalla legge n. 150 del 1 ottobre 2024 e successive integrazioni, 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

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, avendo il voto di comportamento pari o superiore a nove, 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.

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	

- b) il Consiglio di Classe **potrà attribuire** il massimo del punteggio se lo studente, avendo il voto di comportamento pari o superiore a nove, 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

È stata svolta la simulazione della prima prova lunedì 4 Maggio.
Le tracce vengono allegate al documento.


13. Eventuale simulazione seconda prova

È stata svolta la simulazione della seconda prova giovedì 7 Maggio.
Le tracce vengono allegate al documento

14. Eventuale simulazione colloquio

È stata effettuata la simulazione dei colloqui in data 11/05. Gli alunni sono stati sorteggiati ed hanno visto protagonisti gli alunni.

La commissione era composta dai prof. delle discipline oggetto d'esame. Il colloquio si è tenuto in osservanza delle attuali linee guida ministeriali in materia di esame di stato.

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	

Allegati:

- **Simulazione prima prova**
- **Simulazione seconda prova**
- **Simulazione del colloquio**
- **Relazioni e programmi docenti singole discipline**

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIA	DOCENTE	FIRMA
Religione	Laureano Lorenzo	
Lingua E Lett. Italiana. E Storia	Frascaria Angelo	
Lingua E Lett. Stran. (Inglese)	Bugna Jennifer	
Lingua E Letteratura Straniera (Tedesco)	Manzolini Bruna	
Matematica	Radice Tiziana Diamante	
Scienza E Cultura Dell'alimentazione e Laborat. Di Servizi Enogastr. - Settore Cucina	Aurilia Giuseppe	
Scienza E Cultura dell'alimentazione	Santagati Simona	
Diritto ed economia	Catanzaro Simona	
Sala-Bar	Cozzolino Claudia	
Ed. Fisica	Spata Giorgio	
Sostegno	Boggioni Emanuele	

Menaggio, 15 maggio 2026



RELAZIONE DEL Prof. Simona Santagati DOCENTE DI Alimentazione 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/iniziative 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 origini 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
<ul style="list-style-type: none"><input checked="" type="checkbox"/> [x] Lezione frontale<input checked="" type="checkbox"/> [x] Lezione dialogata<input type="checkbox"/> [] Metodo sperimentale<input checked="" type="checkbox"/> [x] Attività laboratoriali individuali<input checked="" type="checkbox"/> [x] Attività laboratoriali di gruppo<input type="checkbox"/> [] Scoperta guidata<input checked="" type="checkbox"/> [x] Cooperative learning<input type="checkbox"/> [] Problem solving<input type="checkbox"/> [] Peer education<input type="checkbox"/> [] Flipped classrom<input checked="" type="checkbox"/> [x] Brainstorming<input type="checkbox"/> [] Debate<input checked="" type="checkbox"/> [x] Contributo di altre discipline<input type="checkbox"/> [] Indicazione del metodo per lo studio della materia<input checked="" type="checkbox"/> [x] 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 checked="" type="checkbox"/> [x] Temi<input type="checkbox"/> [] Analisi del testo<input type="checkbox"/> [] Produzione di testi scritti<input checked="" type="checkbox"/> [x] presentazioni multimediali<input type="checkbox"/> [] Problemi ed esercizi<input type="checkbox"/> [] Sviluppo di progetti<input type="checkbox"/> [] Interrogazioni<input checked="" type="checkbox"/> [x] 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

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

Alimentazione oggi, Volumi B, Silvano Rodato

Menaggio, 4/05/2026

Docente
Simona Santagati



RELAZIONE DEL Prof. Simona Catanzaro

DOCENTE DI: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;

Classe: 5°A

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

Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti della classe 5°A dell'Istituto Alberghiero indirizzo Cucina hanno raggiunto, nel complesso, un livello adeguato di preparazione nella disciplina di Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva. Gli obiettivi programmati sono stati conseguiti attraverso attività teoriche, esercitazioni pratiche, lavori di gruppo e approfondimenti interdisciplinari.

Conoscenze

Gli studenti hanno acquisito conoscenze riguardanti:

- i principi fondamentali del marketing turistico e la distinzione tra marketing strategico e operativo;
- il funzionamento del mercato turistico nazionale e internazionale, con particolare riferimento alla domanda, all'offerta e ai flussi turistici;
- le fasi del marketing strategico: analisi della situazione aziendale, analisi SWOT, definizione degli obiettivi e individuazione del target;
- gli strumenti del marketing operativo e del marketing mix (prodotto, prezzo, distribuzione e promozione);
- il ciclo di vita del prodotto e le principali strategie commerciali e promozionali;
- la struttura e le finalità del piano di marketing;
- le principali normative e le fonti che disciplinano il settore turistico nazionale e internazionale;
- la normativa relativa alla sicurezza sul lavoro nel settore turistico-ristorativo (D.Lgs. 81/2008);
- le norme igienico-sanitarie e alimentari italiane ed europee, con riferimento al sistema HACCP e alla tracciabilità degli alimenti;
- gli elementi essenziali del contratto e i principali contratti utilizzati nelle imprese turistiche;
- i principi della sostenibilità aziendale e del bilancio sostenibile.

Abilità e capacità

Gli studenti hanno sviluppato la capacità di:

- utilizzare il linguaggio tecnico specifico della disciplina;
- analizzare semplici situazioni aziendali e di mercato;
- applicare strumenti di marketing strategico e operativo;
- interpretare dati relativi al mercato turistico e ai comportamenti dei consumatori;
- elaborare semplici strategie promozionali e piani di marketing;
- riconoscere l'importanza della sicurezza sul lavoro e delle norme igienico-sanitarie nel settore ristorativo;
- individuare le caratteristiche principali dei contratti turistici;



- utilizzare strumenti digitali e multimediali per attività di ricerca e presentazione;
- lavorare in gruppo e organizzare attività progettuali.

Competenze

Gli studenti hanno maturato competenze che consentono loro di:

- comprendere le dinamiche economiche e organizzative delle imprese turistico-ristorative;
- operare nel rispetto delle norme di sicurezza, qualità e tutela del consumatore;
- applicare conoscenze di marketing alla promozione dei servizi turistici e ristorativi;
- collaborare in modo responsabile nella gestione di attività e progetti;
- adottare comportamenti professionali orientati alla sostenibilità e alla responsabilità sociale;
- utilizzare strumenti comunicativi e digitali adeguati al contesto professionale;
- riconoscere il valore della trasparenza e dell'etica nella gestione aziendale.

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 checked="" type="checkbox"/> Peer education <input checked="" type="checkbox"/> Flipped classrom <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input checked="" type="checkbox"/> Relazioni <input 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 checked="" 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 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

La valutazione degli studenti è stata effettuata tenendo conto del livello di raggiungimento degli obiettivi programmati in termini di conoscenze, abilità e competenze, della partecipazione alle attività didattiche, dell'impegno dimostrato, della capacità di applicare i contenuti appresi e dei progressi compiuti nel corso dell'anno scolastico.

Sono stati utilizzati:

- verifiche scritte;
- interrogazioni orali;
- esercitazioni pratiche;
- lavori individuali e di gruppo;



- realizzazione di presentazioni multimediali e attività di ricerca;
- osservazione sistematica della partecipazione e del metodo di lavoro.

Livello di sufficienza

Lo studente raggiunge il livello di sufficienza quando:

- possiede le conoscenze essenziali degli argomenti trattati;
- utilizza in modo semplice ma corretto il linguaggio tecnico della disciplina;
- comprende i principali concetti di marketing, normativa turistica e sicurezza alimentare;
- sa applicare le conoscenze in situazioni operative guidate;
- partecipa alle attività didattiche in modo generalmente adeguato;
- è in grado di svolgere compiti semplici relativi alla disciplina con sufficiente autonomia.

La valutazione ha inoltre considerato:

- la capacità di collegamento interdisciplinare;
- l'uso corretto degli strumenti digitali;
- la capacità espositiva e organizzativa;
- il rispetto delle consegne e dei tempi di lavoro.

5) Osservazioni sullo svolgimento del programma

Lo svolgimento del programma ha risentito della necessità iniziale di riprendere e consolidare alcuni argomenti fondamentali delle classi terza e quarta, poiché gli studenti hanno evidenziato carenze pregresse e una preparazione non sempre adeguata ai prerequisiti richiesti per affrontare i contenuti della classe quinta.

Per questo motivo, una parte del tempo didattico è stata dedicata al recupero delle conoscenze di base, al fine di permettere alla classe di raggiungere almeno le competenze minime necessarie per seguire il programma previsto.

In relazione a tali difficoltà, il programma della classe quinta non è stato svolto in maniera completa: alcuni argomenti sono stati trattati in forma sintetica altri non sono stati affrontati. La necessità di rallentare il ritmo didattico e di colmare le lacune iniziali ha comportato quindi una riduzione dei contenuti effettivamente svolti rispetto alla programmazione iniziale. Nonostante ciò, gli argomenti essenziali alla loro formazione sono stati affrontati e hanno permesso agli studenti di acquisire le competenze minime necessarie per l'inserimento nel mondo del lavoro.

6) Testo in adozione

Gestire le imprese ricettive-libro misto con libro digitale- volume 3 Enogastronomia e vendita con fascicolo verso il mondo del lavoro 3

Autore: Rascioni Ferriello/ Editore:Tramontana

Porlezza,

**Docente
Simona Catanzaro**



RELAZIONE DEL Prof. SPATA GIORGIO
DOCENTE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE CLASSE 5°A

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

Prendere coscienza del proprio corpo e della sua capacità di esprimere e comunicare; individuare le trasformazioni dell'età evolutiva nel corpo e nella mente; conoscere il corpo umano; avere consapevolezza dello sport e delle sue regole; tutelare la propria salute attraverso il movimento sano e la prevenzione; capacità di organizzare in maniera autonoma un'attivazione corporea efficace prima della pratica sportiva.

Conoscenza e miglioramento della capacità di resistenza aerobica, di mobilità articolare e della capacità di corsa veloce.

Acquisizione della consapevolezza dei propri mezzi.

Conoscere e migliorare le proprie capacità condizionali e coordinative attraverso uno sport individuale

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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni <input type="checkbox"/> Compiti di realtà <input checked="" 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)



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



4. Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza

La valutazione delle singole prove pratiche e le osservazioni sistematiche sono svolte attraverso griglie opportunamente predisposte a seconda della prova somministrata.

1. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma è stato svolto regolarmente in presenza in presenze in palestra, cercando di rispettare i differenti tempi di apprendimento degli studenti
La classe ha seguito molto bene le lezioni e le indicazioni del docente in maniera attiva, partecipativa e soprattutto propositiva.

2. Testo in adozione

“Tempo di Sport ed. Verde”. D'Anna editrice

Menaggio, 07/05/2024

Docente
Spata Giorgio



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Jennifer Bugna DOCENTE DI Inglese CLASSE 5^A

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

COMPETENZE

-Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro

ABILITÀ

- Leggere e comprendere testi scritti di diversa tipologia e genere, relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Partecipare a conversazioni utilizzando il lessico specifico in rapporto alle diverse situazioni sociali, su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Fare descrizioni e presentazioni in forma orale e scritta
- Scrivere testi 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
- Comprendere esposizioni orali e rispondere a domande sull'argomento
- Reperire informazioni in lingua straniera sul web valutando l'attendibilità delle fonti
- Utilizzare le tecnologie digitali per la presentazione di un progetto o di un prodotto in lingua straniera

CONOSCENZE

- Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza
- Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale
- Strutture grammaticali di base



- Cultura dei Paesi di lingua inglese, in particolare in riferimento all'ambito professionale di appartenenza

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 checked="" 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 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 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

CRITERI DI VALUTAZIONE:

- Contenuto
- Uso corretto di grammatica e strutture linguistiche
- Lessico adeguato
- Pronuncia adeguata

LIVELLO DI SUFFICIENZA:

- conoscenza contenuti sufficiente
- uso parzialmente corretto di grammatica e strutture linguistiche
- lessico in parte corretto



- pronuncia e intonazione accettabili

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma si è svolto regolarmente e sono stati trattati i contenuti programmati a inizio anno scolastico

6. Testo in adozione

Olga Cibelli - Daniela D'Avino, *Cook Book Club IN*, CLITT

Menaggio, 27/04/2026

Docente

Jennifer Bugna



RELAZIONE DEL Prof. Angelo Frascaria DOCENTE DI Lingua e Letteratura italiana CLASSE 5^A

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

- Conoscenza degli snodi principali e i protagonisti della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e dei testi e degli autori fondamentali della Letteratura italiana dalla seconda metà del XIX secolo alla metà del XX secolo;
- individuare le tappe fondamentali del processo storico-culturale della lingua italiana, le principali caratteristiche stilistiche e culturali dei testi letterari, in prosa e in versi e i periodi, gli autori, le opere rappresentative della storia letteraria italiana;
- produrre testi di vario genere in base alle diverse esigenze comunicative;
- ideare e strutturare testi scritti di vario genere e differente complessità (espositivo, argomentativo, storico, analisi del testo).

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 type="checkbox"/> Cooperative learning <input checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <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 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 checked="" type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input 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

Nel formulare una valutazione si è tenuto conto, tanto per l'orale che per lo scritto:

- a) della capacità/abilità di evadere in modo più o meno esaustivo le richieste esplicitate da un corpus di domande nel corso di un colloquio o da una traccia per la costruzione di un testo scritto;
- b) della conoscenza/padronanza degli argomenti e degli autori oggetto di verifica;
- c) dell'esercizio del senso critico nell'analisi di un testo o di una situazione;
- d) abilità nell'individuare collegamenti con altre discipline (Storia, Ed. civica, materie di indirizzo);
- e) della capacità di organizzare un discorso efficace sul piano della comunicazione;
- f) di esporre gli argomenti attenendosi alle regole e alla logica della lingua (uso corretto di tempi e dei modi verbali, applicazione della consecutio temporum, ad esempio);
- g) correttezza grammaticale, morfologica, sintattica e lessicale (ortografica per lo scritto).

Il raggiungimento del livello base per i punti a), b), e), f), g) ha rappresentato il criterio in base al quale è stata assegnata all'alunno una valutazione sufficiente.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

La scelta degli argomenti e degli autori da trattare e delle capacità/abilità da potenziare o sviluppare è stata guidata dalla necessità di fornire agli alunni una conoscenza delle linee generali della storia letteraria italiana all'altezza del livello complessivo della classe, che si segnala sì per un particolare impegno nello studio (talora mnemonico), ma anche per una scarsa attitudine all'analisi di un testo letterario in prosa o versi.

6. Testo in adozione

BELLINI GIOVANNA GARGANO COSTELLAZIONI (VOL. III), LATERZA SCOLASTICA

Menaggio, 04.05.2026

Docente

Angelo Frascaria



RELAZIONE DEL Prof. CLAUDIA COZZOLINO

DOCENTE DI LABORATORIO SALA E VENDITA CLASSE 5A

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

UDA	La sicurezza prima di tutto	
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 	
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-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. -Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP.	-Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP -Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	-La sicurezza e il lavoro: normativa vigente. -Obblighi del datore di lavoro e doveri dei lavoratori. -La prevenzione degli infortuni
UDA	Catering VS banqueting	
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting/catering. -Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici. -Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento -Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.	-Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. -Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. -Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. -Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. -Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.	-il catering, -il banqueting, -confronto -organizzazione di un evento

UDA	Le percezioni sensoriali
------------	---------------------------------



COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. 	
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi -Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	-Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti. -Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.	-la qualità dei cibi e delle bevande, -le caratteristiche organolettiche, -criteri di abbinamento, -criteri di degustazione, -principi di presentazione di un prodotto del settore beverage

UDA	Ristorante vs bar	
COMPETENZA IN USCITA	<ul style="list-style-type: none"> Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. 	
ABILITA'	CONOSCENZE	CONTENUTI
-Riconoscere le principali tendenze evolutive, tecnologiche e di mercato, relative al settore dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera -Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe, e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti. -Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi	-Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. -Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. -Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità.	-ristorazione tradizionale e collettiva, -il bar, -prodotti e servizi offerti, -carriera, -elementi gestionali

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 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 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 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 classrom	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni
<input type="checkbox"/> Brainstorming	<input checked="" 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 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

Il programma è stato svolto in modo esaustivo e completo. La valutazione delle competenze sono a seguito di ricerche e di soluzioni di problemi reali.

L'intera classe è in grado di padroneggiare il linguaggio tecnico in riferimento all'intera disciplina, a redigere un menu tenendo presente le esigenze dietologiche dei clienti e le nuove tendenze in materia di promozione dei prodotti di qualità e tipici del territorio locale.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

6. Il programma è stato svolto una parte in aula e una parte su piattaforma Google classroom, con la realizzazione di presentazioni multimediali.

7. Testo in adozione

Nessun testo in adozione.

Menaggio, 11/05/2026

Docente
Claudia Cozzolino



RELAZIONE DEL Prof. Giuseppe Aurilia

DOCENTE DI Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina **CLASSE 5^A**

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

La cucina nazionale e internazionale, l'arte bianca e la pasticceria avanzata, la strutturazione di un menù, il food cost, cenni di malattie e intolleranze alimentari.

- Valorizzazione dei prodotti enogastronomici del territorio locale, nazionale ed internazionale con propensione ad individuare le nuove tendenze di filiera;
- Applicazione delle normative di settore in riferimento alla sicurezza dei luoghi di lavoro e igienico sanitaria, alla trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti di gestione inerenti il settore di filiera per la produzione di prodotti enogastronomici;
- agire in un sistema di qualità inerente la professione;
- individuare le esigenze della clientela e di mercato per intercettarne e soddisfarne i bisogni;
- progettare menu in coerenza con le regole di settore e con le esigenze del cliente con particolari patologie;
- comunicare nel contesto lavorativo di riferimento con applicazione di terminologia tecnica anche in lingua straniera

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"/> 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 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 checked="" type="checkbox"/> Sviluppo di progetti
<input checked="" type="checkbox"/> Flipped classrom	<input checked="" type="checkbox"/> Interrogazioni
<input checked="" type="checkbox"/> Brainstorming	<input checked="" type="checkbox"/> Compiti di realtà
<input type="checkbox"/> Debate	<input type="checkbox"/> Prove grafiche
<input checked="" type="checkbox"/> Contributo di altre discipline	<input checked="" 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 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

Tabella valutativa degli esiti di apprendimento in classe valida per tipologie di prove orali e scritte

Voto	Giudizio	Conoscenze	Capacità
1-3	Gravemente insufficiente	Scarse	Comunica in modo scorretto e improprio
4	Insufficiente	Superficiali e lacunose	Comunica in modo inadeguato; è in grado di effettuare solo analisi parziali
5	Mediocre	Superficiali ed incerte	Comunica in modo non sempre coerente. Manifesta qualche incertezza a cogliere nessi logici e compie analisi superficiali
6	Sufficiente	Essenziali, ma non approfondite	Comunica in modo semplice ma corretto. Incontra qualche difficoltà nelle operazioni di analisi e sintesi
7	Discreto	Essenziali, con alcuni approfonditi guidati	Comunica in modo abbastanza efficace e corretto. Compie analisi complete e coerenti
8	Buono	Complete ed approfondite	Comunica in modo corretto, adeguato, articola il discorso in modo ordinato ed organico. È in grado di effettuare analisi e collegamenti più complessi
9	Ottimo	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Comunica in modo corretto, adeguato, articola il discorso in modo articolato, rielabora in modo personale e critico, documenta il proprio lavoro



10	Eccellente	Organiche, approfondite ed ampliate in modo autonomo e personale	Comunica in modo efficace ed articolato. Legge criticamente fatti ed eventi. Documenta adeguatamente il proprio lavoro
----	------------	--	--

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

Il programma è stato svolto regolarmente

6. Testo in adozione

In cucina / volume per il 5° anno ed. 2017, Santini Luca, Poseidonia

Menaggio, 10/05/2026

**Docente
Giuseppe Aurilia**



RELAZIONE DEL Prof. 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	DERIVATE	
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
<ul style="list-style-type: none">-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.	Funzioni reali, razionali, paraboliche, parametriche e trigonometriche: caratteristiche e parametri significativi - Linguaggio naturale e linguaggio simbolico (linguaggio degli insiemi, dell'algebra elementare, delle funzioni, della logica matematica	Concetto di rapporto incrementale e di derivata di una funzione – Derivata delle funzioni elementari – Regole di derivazione della somma, del prodotto e del quoziente di due funzioni – Punti di non derivabilità – Concetto di massimo e di minimo relativo e di massimo e di minimo assoluto – Significato del segno della derivata prima e della derivata seconda nello studio di una funzione



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 -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.</p>	<p>La derivata di una funzione I teoremi del calcolo differenziale I massimi, i minimi, i flessi Lo studio delle funzioni</p>	<p>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</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 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 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 checked="" type="checkbox"/> Cooperative learning	<input type="checkbox"/> presentazioni multimediali
<input type="checkbox"/> Problem solving	<input checked="" 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 type="checkbox"/> Indicazione del metodo per lo studio della materia	<input 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

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
---	-----------

Ad ogni esercizio è assegnato un peso ed il punteggio pesato dell'esercizio è dato dalla formula

$$\text{punteggio pesato} = \frac{\text{punteggio} \cdot \text{peso}}{10}$$

Il voto finale della prova è dato da:

$$\text{Voto} = \frac{\text{somma punteggi pesati}}{\text{somma di tutti i pesi}} \cdot 10$$

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

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 e Professioni vol.IV/V Dea Editore

Menaggio, 15/05/2026

Docente
Radice Tiziana Diamante



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

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

Delineare la propria identità, maturando un senso critico nel confronto con il messaggio cristiano, in vista di un progetto di vita per l'affermazione della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

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 checked="" 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

La valutazione tiene conto del grado di partecipazione alle attività didattiche, dell'interesse manifestato e del contributo personale fornito nel corso delle lezioni.

Il livello di sufficienza è raggiunto in misura alle attività proposte, dimostrando attenzione e disponibilità al dialogo educativo, con interventi pertinenti, anche se essenziali.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

La classe ha partecipato in modo generalmente positivo alle attività didattiche proposte, evidenziando una complessiva disponibilità al dialogo educativo. Il livello di elaborazione personale e di approfondimento dei contenuti risulta nel complesso adeguatamente raggiunto, sebbene con esiti diversificati in rapporto alle potenzialità e all'impegno dei singoli studenti.



6. Testo in adozione

Nuovo Religioni e Religione. Sergio Bocchino.

Menaggio, 01/05/2026

Docente



RELAZIONE DEL Prof. ANGELO FRASCARIA DOCENTE DI STORIA CLASSE 5^A

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

- a) Comprendere il divenire storico e la diversità tra le diverse epoche attraverso il confronto;
- b) utilizzare il lessico specifico della disciplina;
- c) utilizzare fonti storiche di diverso tipo;
- d) contestualizzare eventi e personaggi;
- e) orientarsi nello spazio e nel tempo storico;
- f) conoscenza degli snodi storici principali del XX secolo.

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 checked="" type="checkbox"/> Problem solving <input type="checkbox"/> Peer education <input type="checkbox"/> Flipped classrom <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 checked="" type="checkbox"/> Proposte di approfondimento <input type="checkbox"/> Altro (specificare).....	<input type="checkbox"/> Test <input type="checkbox"/> Questionari <input checked="" type="checkbox"/> Relazioni <input checked="" type="checkbox"/> Temi <input checked="" type="checkbox"/> Analisi del testo <input checked="" type="checkbox"/> Produzione di testi scritti <input 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

Nel formulare una valutazione si è tenuto conto, tanto per l'orale che per lo scritto:

- a) della capacità/abilità di evadere in modo più o meno esaustivo le richieste esplicitate da un corpus di domande nel corso di un colloquio o di una verifica scritta;
- b) della conoscenza/padronanza degli argomenti oggetto di verifica;
- c) dell'esercizio del senso critico nell'analisi di fatti e personaggi storici;
- d) abilità nell'individuare collegamenti con altre discipline (Lingua e Lett. italiana, Ed. civica, materie di indirizzo);
- e) della capacità di organizzare un discorso efficace sul piano della comunicazione.

Il raggiungimento del livello base per i punti a), b), e) ha rappresentato il criterio in base al quale è stata assegnata all'alunno una valutazione sufficiente.

5. Osservazioni sullo svolgimento del programma

La scelta degli argomenti da trattare e delle capacità/abilità da potenziare o sviluppare è stata guidata dalla necessità di fornire agli alunni una conoscenza delle linee generali della storia del XX all'altezza del livello complessivo della classe, che si è mostrata particolarmente interessata alla disciplina e al programma, chiedendo approfondimenti tramite la lettura di documenti e la visione di film e documentari.

6. Testo in adozione

Silvio Paolucci, Giuseppina Signorini: *La nostra storia, il nostro presente*
(Volume 3).

Menaggio, 04.05.2026

Docente

Angelo Frascaria



RELAZIONE DELLA Prof.ssa Manzolini Bruna DOCENTE DI Tedesco CLASSE 5 A

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 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.)



Altro (specificare).....

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 SI 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

La classe nel suo insieme ha dimostrato interesse e partecipazione nonostante le difficoltà incontrate. Quasi tutti gli alunni si sono impegnati con continuità e serietà, eseguendo in modo puntuale le consegne assegnate sia in classe che a casa, raggiungendo così una sufficiente autonomia e capacità di gestire le conoscenze acquisite. Gli argomenti previsti nella programmazione iniziale sono stati trattati tutti.

6. Testo in adozione:

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

Barpersonal, edizioni Hoepli

Porlezza, 06/05/2026

Docente

Bruna Manzolini



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	2025 / 2026
CLASSE	5° A
MATERIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	SPATA GIORGIO

ARGOMENTI SVOLTI

Obiettivi realizzati in termini di conoscenze, competenze e capacità in riferimento alla singola disciplina:

- Miglioramento delle capacità motorie condizionali e coordinative;
- Acquisizione di nuovi schemi motori tratti dalle diverse discipline sportive;
- Gestire in autonomia un riscaldamento mirato;
- Alternanza di attività sportive individuali a giochi di squadra in palestra e negli spazi esterni.
- Tipologie delle verifiche e delle prove:
- Test motori e verifica scritta delle conoscenze teoriche acquisite.
- Criteri di valutazione con esplicitazione del livello di sufficienza:

Nella valutazione pratica viene considerato l'impegno, la partecipazione e la prestazione ottenuta. La sufficienza si raggiunge quando viene dimostrato un impegno accettabile e si raggiunge una prestazione motoria nei limiti inferiori della fascia di età.

Osservazioni sullo svolgimento del programma:

Il programma è stato svolto in modo regolare anche se con qualche variazione visti i prerequisiti della classe.

Contenuti del programma (illustrati in modo analitico).

Parte pratica:

100 mt open, 200 mt open, 400 mt open

nuoto: basi sullo stile libero, rana e dorso

getto del peso kg. 3, esercizi di CroosFit e resistenza alla forza, la velocità di reazione, fondamentali di atletica

pallavolo su mini campo e campo regolare, tennis tavolo, calcio a 5

Parte teorica: lo scheletro, la pallavolo, capacità coordinative e condizionali, organizzazioni sportive nel mondo (CONI)

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, 07/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE


Spata Giorgio

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	2025/2026
CLASSE	5^A
MATERIA	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina
DOCENTE	Giuseppe Aurilia

ARGOMENTI SVOLTI IN AULA
<p>Modulo 1: La Forza del territorio</p> <p>Modulo 3: I prodotti tipici italiani</p> <p>Modulo 6: Tutela e sicurezza della salute sul posto di lavoro</p> <p>Modulo 7 : Il sistema H.A.C.C.P.</p> <p>Modulo 9: tipologie di ristorazione</p> <p>Modulo 4: Realizzazione di un menù</p> <p>Modulo 2: Marchi di qualità e tutele alimentari</p> <p>Food cost</p> <p>Modulo 5: Intolleranze alimentari</p>

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA / CURRICOLO DIGITALE TRATTATI
<ul style="list-style-type: none"> • Alimenti a km0 • Sostenibilità alimentare • L'alimentazione del 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 05 aprile 2023	

Menaggio, 10/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Giuseppe Aurilia

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	2025/2026
CLASSE	5A
MATERIA	RELIGIONE
DOCENTE	LAUREANO


ARGOMENTI SVOLTI

Costanza e perseveranza
 Il senso del riposo
 La trascendenza
 Le conseguenze delle proprie azioni
 L'opzione fondamentale
 La capacità di giudizio
 L'emancipazione della donna
 La vocazione
 La capacità di attendere
 L'umiltà
 L'autostima

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

L'emancipazione della donna

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


La vocazione
L'autostima

Menaggio, 01/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA 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	2025/2026
CLASSE	5A
MATERIA	LABORATORIO SALA E VENDITA
DOCENTE	CLAUDIA COZZOLINO

ARGOMENTI SVOLTI

LA SICUREZZA ALIMENTARE
 HACCP, LE FASI PRELIMINARI DELL'HACCP
 DIAGRAMMA DI FLUSSO
 LE ALLERGIE E LE INTOLLERANZE
 L'ETICHETTA ALIMENTARE
 I MARCHI DI TUTELA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
 LE DIVERSE TIPOLOGIE DI CUCINE: CUCINE TRADIZIONALI, SCIENTIFICHE, TECNICHE, DIETETICHE, SPERIMENTALI, GLOBALI
 LA DISTILLAZIONE, LE VARIE TIPOLOGIE DI DISTILLATI AL BAR, APPROFONDIMENTO SUL WHISKEY
 L'APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE ED ELEMENTI GESTIONALI DI UN RISTORANTE
 PRESENTAZIONE DI UN PRODOTTO BEVERAGE AL BANCO BAR
 UDA INTERDISCIPLINARE L'ALIMENTAZIONE NEL MONDO
 UDA INTERDISCIPLINARE COSA MANGEREMO NEL FUTURO

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI


Immagina di essere il Responsabile di Sala e Bar di una nuova caffetteria che sta per aprire nel tuo Comune. Per poter avviare l'attività legalmente e garantire un servizio di alta qualità e sicuro per i cittadini, devi interagire con diverse istituzioni che operano a livello locale, nazionale ed europeo. sviluppa i seguenti punti:

- 1 interazione con le autonomie locali (identifica ufficio o ente per verificare l'agilità dei locali) (urbanistica e licenze)
- 2 igiene e sicurezza alimentare (identifica e descrivi l'ente di controllo sanitario locale ASL/ATS)
- 3 responsabilità sociale e le istituzioni nazionali:
 Identifica almeno **due divieti** relativi alla somministrazione di bevande alcoliche che devi rispettare.
Collega il rispetto di queste norme (emanate dallo **Stato**) all'esercizio della **cittadinanza attiva** del tuo locale, spiegando come esso contribuisca a prevenire l'incidentalità stradale e a tutelare i minori. Spiega come garantire i diritti dei lavoratori è un dovere professionale
- 4 direttive europee tra menu e servizio (tutela del consumatore- allergeni, sostenibilità ambientale-riduzione plastica- gestione rifiuti collegata alle normative locali sui rifiuti (Comune)

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI

Organizzazione e realizzazione di eventi con gli enti del territorio e con l'Istituto


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	

Menaggio, 05/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Claudia Cozzolino

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	2025-2026
CLASSE	5A
MATERIA	Alimentazione
DOCENTE	Santagati Simona

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 infezioni alimentari, le intossicazioni alimentari, 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, Norme ISO, IFS-BRC.

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, chetogenica, digiuno intermittente, dieta sostenibile).

Le diete nelle diverse età e condizioni fisiologiche

La dieta nell'età evolutiva, la dieta del neonato e nel lattante, la dieta nell'adolescente, la dieta dell'adulto, la dieta in gravidanza, la dieta della nutrice, la dieta nella terza età ,

Le diete in particolare condizioni patologiche

Obesità, alimentazione nelle malattie cardiovascolari (dislipidemie, aterosclerosi) ipertensione, diabete, l'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente (diarrea, stipsi), alimentazione e tumore, gotta e osteoporosi, allergie e intolleranze alimentari, .

Articoli e inchieste

Botulino-polpa-avocado

Botulino nelle conserve alimentare

Piano Nazionale Salmonella

I cambiamenti climatici aumenteranno l'esposizione alle micotossine


Inchiesta aviaria

Cucinare nello spazio

Carne scaduta: è allerta alimentare

Linee guida ristorazione scolastica

Linee guida ristorazione per celiaci

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

Alimentazione e cultura alimentare nel mondo

Cosa mangeremo nel nostro futuro

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Gestione manuale di HACCP- organi di controllo

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI


Gestione manuale HACCP

Menaggio, _____

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA 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	2025/2026
CLASSE	5°A ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO
MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE	Simona Catanzaro

ARGOMENTI SVOLTI IN CLASSE

- ❖ **Concetti di Base: Riepilogo programma anno precedente:**
- ❖ **Le proporzioni e il calcolo percentuale;**
- ❖ **I riparti semplici e composti;**
- ❖ **La funzione di intermediazione creditizia delle banche:** differenza tra crediti commerciali e bancari, i diversi tassi di interessi (bancari, di dilazione, di mora e le modalità di calcolo);
- ❖ **I documenti della compravendita** (fattura, scontrino, ricevuta fiscale, D.D.T.);
- ❖ **Che cos'è la fattura e quando deve essere emessa;**
- ❖ **Che cos'è la fattura elettronica;**
- ❖ **IL contenuto della fattura** (parte descrittiva e tabellare);
- ❖ **Che cos'è l'IVA e quando si applica** (presupposti oggettivo, soggettivo e territoriale);
- ❖ **Quali sono le aliquote IVA, che cos'è la liquidazione e come si calcola l'Iva da versare allo stato:**
- ❖ **Le operazioni IVA e la base imponibile** (Operazioni imponibili, non imponibili, essenti e fuori campo IVA);
- ❖ **I fatti di gestione interni ed esterni: finanziamenti, investimenti e disinvestimenti;**
- ❖ **Le rilevazioni finanziaria ed economica dei fatti di gestione;**
- ❖ **la comunicazione aziendale:** i soggetti interni ed esterni interessati alla vita dell'impresa (stakeholder); la comunicazione interna ed esterna; la comunicazione economica finanziaria, di tipo non finanziaria e di marketing (o pubblicitaria);
- ❖ **La contabilità generale:** che cos'è un conto; lo scopo della contabilità generale; il metodo della partita doppia (conti finanziari ed economici); come si compilano le scritture d'esercizio (libro giornale e libro mastro).
- ❖ **La registrazione in partita doppia delle operazioni di gestione in generale e in particolare dell'impresa turistica ristorativa;**
- ❖ **Cos'è e come si costituisce il bilancio d'esercizio** (stato patrimoniale e conto economico-forma abbreviata).

Programma anno in corso:


- ❖ **Concetto di Marketing;**
- ❖ **Concetti generali:** differenza tra marketing strategico e operativo;
- ❖ **Il mercato turistico e i diversi tipi di orientamenti al marketing delle aziende turistiche** (l'importanza delle interazioni tra enti pubblici e privati);
- ❖ **Il marketing strategico:** l'importanza della raccolta di informazioni interne ed esterne all'azienda (raggiungimento di obiettivi di medio e lungo periodo);
- ❖ **Le fasi del marketing strategico:** 1) **Analisi della situazione (Marketing Analitico):** Studiare il mercato, i trend, la concorrenza e l'ambiente interno/esterno. Strumenti chiave includono l'analisi SWOT (punti di forza, debolezza, opportunità, minacce);

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	

- 2) Definizione degli obiettivi: Stabilire traguardi chiari e misurabili, spesso definiti secondo il criterio **SMART** (Specifici, Misurabili, Accessibili, Realistici, Temporizzati);
 - 3) Segmentazione e Posizionamento (**Targeting**): Identificare il target audience specifico (buyer personas) e definire il posizionamento desiderato nella mente del consumatore, differenziandosi dai competitor.
- ❖ **Il marketing operativo** (attuazione pratica delle strategie aziendali, focalizzato su azioni concrete a breve termine per raggiungere obiettivi di vendita e posizionamento);
 - ❖ **Le analisi strategiche in marketing mix: le quattro P** (prodotto, prezzo, distribuzione, promozione);
 - ❖ **Le fasi del marketing operativo: 1)** Il ciclo di vita del prodotto e adattamento delle strategie in ogni sua fase (lancio, sviluppo, maturità e declino; 2) La leva del prezzo e i diversi metodi di determinazione del prezzo; 3) I diversi canali di distribuzione; 4) Le diverse forme di comunicazione del marketing operativo: la pubblicità, la promozione, le pubbliche relazioni, il direct marketing, internet (il web marketing).
 - ❖ **IL piano di marketing di una nuova azienda** (analisi dei diversi passi operativi di sviluppo dello stesso per il raggiungimento degli obiettivi aziendali);
 - ❖ **Il mercato turistico internazionale;**
 - ❖ **I fattori sociali ed economici che influenzano l'aumento o la diminuzione dei flussi turistici internazionali** (analisi della domanda e offerta del mercato turistico internazionale);
 - ❖ **Le origini del turismo internazionale;**
 - ❖ **gli organismi e le fonti normative internazionali che disciplinano il settore turistico;**
 - ❖ **Il mercato turistico nazionale;**
 - ❖ **i fattori sociali ed economici che influenzano l'aumento o la diminuzione dei flussi turistici nazionali** (analisi della domanda e dell'offerta);
 - ❖ **gli organismi e le fonti normative nazionale che disciplinano il settore turistico;**
 - ❖ **Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro del settore turistico- ristorativo;**
 - ❖ **Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali del settore turistico- ristorativo;**
 - ❖ **Normative Regionali:** In Italia, le modalità specifiche di formazione HACCP e i controlli sanitari possono variare su base regionale.
 - ❖ **Cos'è e quali sono gli elementi essenziali di un contratto;**
 - ❖ **Che cos'è il codice del consumo, le caratteristiche del contratto di catering e di banqueting.**

Esercitazione pratica spiegata ed eseguita in classe in piccoli gruppi, su casi di realtà aziendali del settore turistico sugli argomenti trattati:

- ❖ **Le proporzioni e il calcolo percentuale;**
- ❖ **I riparti semplici e composti;**
- ❖ **Compilazione di una fattura e calcolo del totale fattura (voci che formano e non la base imponibile IVA e calcolo delle relative aliquote) sia ad aliquota che a più aliquote;**
- ❖ **Calcolo dell'interesse: di mora, di dilazione e bancari (formule dirette e inverse);**
- ❖ **Individuazione dalle variazioni economiche e finanziarie partendo dalle operazioni di gestione interni ed esterni che un'azienda compie;**
- ❖ **Registrazione in partita doppia delle operazioni di gestione in generale e in particole delle imprese turistiche;**

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	

- ❖ **Redazione e compilazione della situazione economica, patrimoniale e del conto economico e stato patrimoniale sulla base delle operazioni di gestione compiute da una azienda;**
- ❖ **Analisi di casi pratici aziendali del settore turistico sulle strategie di marketing strategico e operativo;**
- ❖ **Analisi di casi pratici aziendali del settore turistico sulla redazione di un piano di marketing;**
- ❖ **Applicazione pratica: redazione di un piano di marketing mediante ricerca online e realizzazione di una presentazione multimediale utilizzando PowerPoint, all'interno dell'UDA interdisciplinare: L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo.**
- ❖ **Analisi di contratti tipici del mercato turistico (il catering e il banqueting)**

EVENTUALI ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA TRATTATI

Argomento di educazione civica: IL Bilancio Sostenibile: compito svolto all'interno dell'UDA interdisciplinare: "Cosa mangeremo nel futuro".

Compito assegnato e svolto: ricerca online e realizzazione di una presentazione multimediale utilizzando PowerPoint. In particolare, sono stati approfonditi i seguenti temi: che cos'è il bilancio sostenibile; la normativa sul bilancio di sostenibilità in Italia (**Direttiva UE 2022/2464 (CSRD)**); gli obiettivi del bilancio sostenibile; l'importanza del bilancio sostenibile e quali sono i vantaggi e i punti di criticità per le aziende.

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI

ENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI


Nel corso dell'attività sono state realizzate due UDA interdisciplinari sui seguenti temi: "L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo"; "Cosa mangeremo nel futuro". Per questa materia sono stati approfonditi il piano di marketing e il bilancio sostenibile.

Porlezza, 11/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

Firma del docente

Simona Catanzaro

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	2025/2026
CLASSE	5^A
MATERIA	INGLESE
DOCENTE	JENNIFER BUGNA

MICROLINGUA

- Recipes


- Cooking methods, food preparation techniques, recipes vocabulary, translation of recipes (starters, first courses, second courses)

- Nutrition

- Food science, nutrition science, food technology
- Nutrients (macro-nutrients and micro-nutrients)
- Carbohydrates, protein, fats (saturated fats, unsaturated fats, trans fats), vitamins and minerals, water
- Lifelong nutrition
- Healthy guidelines
- Food groups & healthy diet
- New food pyramid
- Healthy eating plate

UDA INTERDISCIPLINARI

- International cuisine (presentazione multimediale sulla cucina e sulle abitudini / caratteristiche alimentari di uno Stato a scelta)
- No-GMO Restaurant Menu (presentazione multimediale di un menu con prodotti naturali e non OGM)

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
<ul style="list-style-type: none"> • Accenni alla Brexit • Accenni al Commonwealth

EVENTUALI ARGOMENTI DEL CURRICOLO DIGITALE TRATTATI


EVENTUALI ARGOMENTI INERENTI LE ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO TRATTATI
<ul style="list-style-type: none"> • Your internship experience (presentazione multimediale) • Writing a CV

Menaggio, 27/04/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA DOCENTE

Jennifer Bugna

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	2025-26
CLASSE	5^A
MATERIA	Lingua e Letteratura italiana
DOCENTE	Angelo Frascaria

ARGOMENTI SVOLTI


Il Programma di Lingua e Letteratura italiana svolto nel corso dell'A.S. 2025-2026 ha toccato i seguenti argomenti, autori e testi:

Il panorama culturale-artistico e letterario europeo e italiano dalla seconda metà secolo XIX ai primi del XX:

- il Simbolismo francese (caratteristiche e opere di Boudelaire, Verlaine, Rembaud, Mallarmé);
- ideologia e protagonisti del movimento della "Scapigliatura";
- il Positivismo: la fiducia nella scienza; la narrativa: dal naturalismo francese (opere e personalità di Zola) al verismo italiano (opera e poetica di Giovanni Verga, con lettura e commento di testi tratti da *Vita dei campi*);
- approfondimenti: *A tavola con i Vinti. Alimentazione e cultura del cibo nella narrativa verghiana*. Estratti da *I Malavoglia*, *Mastro-don Gesualdo*, *Rosso malpelo*.
- *Lo street food a Napoli* (memorie di viaggio di Alexandre Dumas)
- innovare all'interno del classicismo (la proposta carducciana delle *Odi barbare*);
- il Decadentismo in Italia: il mondo e la sensibilità pascoliani tra tradizione e simbolismo; lettura e analisi dei componimenti: *X agosto*, *L'assiuolo*;
- approfondimento: la piada secondo Pascoli;
- vita, personalità e opere di Gabriele D'Annunzio; lettura e analisi de *La pioggia nel pineto*;
- approfondimento: *D'Annunzio influencer* (brand, liquoristica ecc.).
- la Grande guerra attraverso la letteratura: passi scelti da *Un anno sull'altipiano* (cognac e trincee), *Giornale di guerra e di prigionia* (Caporetto), *Giorni di guerra* (al postribolo militare), *Niente di nuovo sul fronte occidentale* (l'arte di arrangiarsi), *La paura* (differenza tra un soldato e un cadavere).

Cultura, arte e letteratura in Italia dal primo decennio del XX secolo al secondo dopoguerra:

- l'avanguardia futurista: vita e opere di Filippo T. Marinetti (lettura e commento del *Manifesto del Futurismo*, *Manifesto tecnico della Letteratura futurista*);
- approfondimenti: *Mangiare futurista: l'arte culinaria*; *La miscelazione futurista: polibibite per ogni occasione*;
- la poesia: la sensibilità crepuscolare contro il dannunzianesimo (Guido Gozzano e Sergio Corazzini e la "vergogna" di essere poeti);
- narrativa: Italo Svevo e *La coscienza di Zeno*;


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	

- Luigi Pirandello: vita, opere narrative: *Il fu Mattia Pascal, Uno, nessuno, centomila, L'Umoreismo e Novelle per un anno* (lettura e analisi de *Il treno ha fischiato*);
- tra simbolismo, avanguardia ed Ermetismo: vita, opere e poetica di Giuseppe Ungaretti, da *Il porto sepolto* a *Il sentimento del tempo* (lettura e analisi di *Il porto sepolto, Soldati, I fiumi*);
- Vita, opere e caratteristiche della poesia di Eugenio Montale (lettura e analisi di versi scelti da *Ossi di seppia: I limoni, Non chiederci la parola, Spesso il male di vivere ho incontrato, Valmorbia*);
- caratteristiche dell'Ermetismo: Salvatore Quasimodo: lettura e analisi di *Ed è subito sera* e *Alle fronde dei salici, Ai martiri di Piazzale Loreto*);
- la Seconda guerra mondiale attraverso gli scrittori-soldati: Il sergente nella neve (polenta e gatto) e Quota Albania di Mario Rigoni Stern;
- il secondo dopoguerra e l'esigenza di una nuova cultura, l'intellettuale impegnato, la narrativa neorealista.

Menaggio, 15.05.2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA 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	2025/26
CLASSE	5A
MATERIA	MATEMATICA
DOCENTE	RADICE

ARGOMENTI SVOLTI

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
- Teorema di Rolle, Lagrange e De l'Hopital
- Segno della derivata prima
- Punti di massimo e minimo relativo e flesso orizzontale.
- Segno della derivata seconda
- Ricerca punti di flesso

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,
- Ricerca punti di flesso,
- Grafico nel piano cartesiano

Ottimizzazione:

- Funzione obiettivo
- Vincoli
- Semplici problemi di ottimizzazione numerici e geometrici

Il calcolo integrale:

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

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, 15/05/2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA 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	2025-26
CLASSE	5^A
MATERIA	Storia, Cittadinanza e Costituzione
DOCENTE	Angelo Frascaria

ARGOMENTI SVOLTI

Il Programma di Storia svolto nel corso dell'A.S. 2025-2026 ha toccato i seguenti argomenti:

- la crisi di fine secolo e l'età giolittiana
- l'Europa alle soglie della Grande Guerra: il sistema delle alleanze e le tensioni tra le nazioni;
- 1914: l'eccidio di Sarajevo e lo scoppio della guerra;
- l'opinione pubblica italiana innanzi alla guerra: neutralisti e interventisti;
- 1915: partecipazione italiana al conflitto con l'Intesa;
- le innovazioni in campo bellico:
- 1917: l'uscita della Russia dal conflitto, la disfatta di Caporetto, l'intervento statunitense;
- la Rivoluzione d'ottobre e la Russia dei soviet;
- 1918: fine del conflitto, le condizioni dei vincitori, la "vittoria mutilata";
- La Grande Guerra raccontata dagli scrittori: Gadda, Lussu, Comisso, Remarque, Chevalier.
- la "questione fiumana" e l'impresa di D'Annunzio;
- l'Italia del primo dopoguerra e il biennio rosso;
- l'ascesa del fascismo e l'instaurazione della dittatura;
- l'Italia fascista e la soppressione delle libertà;
- la campagna coloniale in Africa (1935-36);
- il totalitarismo in Russia;
- dalla Repubblica di Weimar all'affermazione del nazismo;
- la Guerra civile spagnola e l'asse Roma-Berlino;
- 1939: l'invasione della Polonia e l'inizio del conflitto;
- 1940: l'Italia in guerra;
- la Germania occupa la Francia;
- guerra su tutti i fronti (approfondimenti: battaglie di El Alamein e Stalingrado);
- 1943: lo sbarco degli alleati in Italia, la caduta del regime, l'armistizio,
- la guerra raccontata dagli scrittori (*Il sergente nella neve*, *Quota Albania*);
- la lotta partigiana e la RSI;
- la resa della Germania e del Giappone;
- il secondo dopoguerra e l'inizio della Guerra fredda;
- l'espansione del comunismo in Europa e Asia;
- la Decolonizzazione in Africa e in Asia
- la guerra di Corea, il Vietnam e i "paesi non allineati".
- APPROFONDIMENTO: partecipazione con le classi quinte dell'Istituto alla serie di eventi inerenti l'attualità del conflitto israelo-palestinese. Visione del film "La voce di Hind Rajab",


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	

partecipazione all'incontro "Circle time" (testimonianze di palestinesi e israeliani) presso teatro Asteria (Milano)

Menaggio, 15.05.2026

FIRMA DEGLI ALUNNI

FIRMA 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	Versione 10 aprile 2024	

ANNO SCOLASTICO	2025 - 2026
CLASSE	5 A
MATERIA	TEDESCO
DOCENTE	Bruna Manzolini

ARGOMENTI SVOLTI

ripasso delle basi grammaticali e morfosintattiche
 le preposizioni
 il caso genitivo
 interrogative indirette
 dass-Sätze
 il pronome relativo
 le 3 declinazioni dell'aggettivo
 la costruzione del doppio infinito
 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

Ernährungsformen erklären. Über Diät sprechen

Die Mahlzeiten in der Schweiz

Die Mahlzeiten in Österreich

Die Mahlzeiten in Deutschland

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 Konservierung

Hygiene

Grundlagen der Hygiene

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Veranstaltungen

Verkauf von Veranstaltungen

Bankett

Die Bankettabteilung

Buffet

Party, Konferenzen, Seminare, Tagungen

Sono state inoltre svolte le seguenti Unità Interdisciplinari:

1) L'alimentazione e la cultura alimentare nel mondo.

2) Cosa mangeremo nel prossimo futuro...?

Porlezza, 06/05/2026

FIRMA DOCENTE

Bruna Manzolini

Tipologia A1 – Analisi e interpretazione del testo letterario

Tratto da: **Giovanni Giudici, "Le ore migliori" in *Tutte le poesie*, Arnoldo Mondadori Editore, Milano, 2014, p. 62**

II

Dice decoro la tavola apparecchiata,
possiamo avere tutto quel che vogliamo:
all'opulenza mancano forse i fiori.

Il buon cibo conforta dopo l'onesta fatica.

Ma già si ammucchiano stoviglie mentre mangiamo
troppo avidamente, per fare presto.

v. 5

E ricominci: i necessari rifiuti

in un solo piatto raccogli, riempi
il lavandino ove galleggiano sughi,
affondano fili di pasta, bucce. Adempi

v. 10

la tua virtù necessaria, riordini

ancora una volta la casa. Io ad altro
lavoro attendo, al mio ufficio, sperando
di fornir l'opra e non me, anzi che giunga la sera,
per godermi la luce residua e, di me

v. 15

stesso padrone, qualche ora d'avanzo.

Ma non sarà quella la vita vera:

sono queste ore migliori e non ci appartengono.

Eccoci ancora intorno alla mensa serale,
tra le risse dei figli allegramente spietate:

v. 20

e nuovamente si guasta la linda cucina,
la tovaglia è chiazzata di vino. «Lascia
così – suggerisco – penserai domattina
a tutto. Adesso resta un poco con me».

Giovanni Giudici (Porto Venere 1924 - La Spezia 2011) è un poeta che ha fatto dell'autobiografismo la sua cifra poetica. Nelle sue prime raccolte La vita in versi del 1965 e Autobiologia del 1969 rappresenta la realtà quotidiana di un impiegato d'azienda, proiezione lirica di sé stesso (fra i vari impieghi, Giudici ha lavorato alla Olivetti, un'azienda d'avanguardia all'epoca nella produzione di calcolatrici e macchine da scrivere, contribuendo alla strategia di comunicazione e stile dell'azienda). Si riporta qui la seconda strofa del poemetto "Una sera come tante" tratto dalla raccolta La vita in versi.

Comprensione e analisi

1. Caratterizza l'io lirico, ricostruendo – a partire dal testo – la sua attività e il suo contesto familiare e sociale.
2. Rispetto alla propria vita l'io lirico esprime soddisfazione, si mostra rassegnato o tenta di reagire migliorandone gli aspetti problematici? Motiva la tua risposta con riferimenti al testo.
3. Quali scelte (lessicali, sintattiche, stilistiche, strutturali, retoriche...) concorrono al tono discorsivo e prosastico del testo?
4. Descrivi la struttura metrica del testo. Cogli connessioni con il significato del testo e le altre scelte formali?

Interpretazione

La poesia di Giovanni Giudici declina e rinnova temi ricorrenti nella letteratura novecentesca: il rapporto dell'individuo con la società di massa e il consumismo diffuso, le maschere con cui gli uomini si muovono nella società borghese, la resistenza che si può opporre all'omologazione grazie all'arte e allo scavo nella realtà che essa consente. Sviluppa questo tema confrontando la poesia proposta con testi letterari e opere artistiche a te noti e attualizzando la riflessione alla luce delle tue conoscenze e letture.

Tipologia A2 - ANALISI E INTERPRETAZIONE DEL TESTO LETTERARIO

Natalia Ginzburg, *Lessico familiare*, Einaudi, 1° ed. 1963, pp. 58-63 ed. 1999 (con tagli), 2010

Mostravano, la Paola e Mario, perduti nella loro malinconia, una profonda insofferenza per il dispotismo di mio padre, e per i costumi di casa nostra, quanto mai semplici ed austeri: avevano l'aria di sentirsi, nella nostra casa, in esilio, sognando tutta un'altra casa, e tutt'altre abitudini. La loro insofferenza si traduceva in grandi muscoli e lune, sguardi spenti e facce impenetrabili, risposte monosillabiche, rabbiosi sbatter di porte che facevano tremare la casa, e recisi rifiuti ad andare, il sabato e la domenica, in montagna. Non appena mio padre usciva dalla stanza, loro si rasserenavano, perché la loro insofferenza non includeva mia madre, ma era votata a mio padre soltanto [...]

Mario avrebbe voluto studiare legge, e mio padre invece l'aveva obbligato a iscriversi in economia e commercio: sembrandogli, non so perché, la facoltà di legge, una facoltà poco seria, e senza un sicuro avvenire. Mario gliene portò, per anni, un muto rancore. Quanto alla Paola, era in genere malcontenta della vita che faceva, e avrebbe voluto avere più vestiti; e i vestiti che aveva non le piacevano, sembrandole fossero mascholini e di taglio pesante: perché mio padre voleva che ci vestissimo tutti dal sarto Maccheroni, sarto da uomo, il quale faceva spendere poco: o almeno, lui s'era messo in testa che facesse spendere poco. [...]

La Paola avrebbe voluto tagliarsi i capelli, portare i tacchi alti e non le scarpe maschiline e robuste che faceva «il signor Castagneri»; andare a ballare in casa delle sue amiche, e giocare al tennis. Nulla di questo le era consentito. Le era invece quasi imposto di andare, il sabato e la domenica, in montagna con Gino e con mio padre. La Paola trovava Gino noioso, Rasetti noioso, gli amici di Gino in genere tutti noiosissimi, e la montagna insopportabile. Skiava tuttavia molto bene, senza stile, dicevano, ma con grande resistenza alla fatica e con grande coraggio, e si buttava giù per le discese con l'impeto d'una leonessa. A giudicare dall'impeto e dal furore con cui si buttava giù per le discese, io sono indotta a credere che si divertisse a skiare, e ne traesse il più vivo piacere: ma ostentava per la montagna un profondo disprezzo; diceva di avere in odio le scarpe chiodate, i calzettoni di lana e le minute lentiggini che apparivano al sole sul suo piccolo naso delicato; e per far sparire quelle minute lentiggini, usava, dopo ch'era stata in montagna, incipriarsi il viso d'una cipria bianca. [...]

La Paola era innamorata di un suo compagno d'università: giovane piccolo, delicato, gentile, con la voce suadente. Facevano insieme passeggiate sul Lungo Po, e nei giardini del Valentino; e parlavano di Proust, essendo quel giovane un proustiano fervente: anzi era il primo che avesse scritto di Proust in Italia. Scriveva, quel giovane, racconti, e saggi di critica letteraria. Io credo che la Paola si fosse innamorata di lui, perché lui era l'esatto contrario di mio padre: così piccolo, così gentile, con la voce così dolce e suadente; e non sapeva nulla a proposito della patologia dei tessuti, e non aveva mai messo piede su un campo di ski. Mio padre venne a sapere di quelle passeggiate, e andò in furia: prima di tutto perché le sue figlie non dovevano passeggiare con uomini; e poi perché per lui un letterato, un critico, uno scrittore, rappresentava qualcosa di spregevole, di frivolo, e anche di equivoco: era un mondo che gli ripugnava. La Paola tuttavia continuò lo stesso quelle passeggiate, nonostante il divieto di mio padre: e la

incontravano, a volte, i Lopez, o altri amici dei miei genitori, e lo raccontavano a mio padre, sapendo del suo divieto.

Questo passo è tratto da *Lessico familiare*, un romanzo del 1963 in cui l'autrice, Natalia Ginzburg nata Levi (Palermo 1916 - Roma 1991) racconta la storia della sua famiglia, dando particolare rilievo a quei modi di dire tipici che costituiscono il fondamento di rapporti che resistono al tempo e alla lontananza. Lo fa con l'intonazione *di memorie condivise da leggere <<come un romanzo>>* (Marco Bazzocchi). Vale la pena ricordare che nella famiglia di Natalia Ginzburg sono state presenti figure rilevanti a loro volta legate a persone di spicco della vita culturale e politica del paese; lei stessa nel periodo in cui lavorò presso la casa editrice Einaudi conobbe Calvino e Pavese e, una volta trasferitasi a Roma, frequentò Pier Paolo Pasolini, Alberto Moravia, Elsa Morante e Sandro Penna.

Comprensione e analisi

1. Riassumi il contenuto del passo, mettendo in evidenza i rapporti tra i membri della famiglia, in particolare il conflitto tra il padre e i figli Paola e Mario.
2. Analizza la figura del padre così come emerge indirettamente dal testo: quali tratti del suo carattere si ricavano attraverso i comportamenti e le reazioni degli altri personaggi?
3. Di chi si innamora Paola? Perché, secondo l'autrice? E qual è la reazione del padre?
4. Soffermati su alcune espressioni significative (come per esempio "in esilio", "muto rancore", "impeto d'una leonessa"): che tipo di linguaggio utilizza l'autrice e quale effetto produce questa scelta nella rappresentazione dei personaggi?

Interpretazione

A partire dal passo proposto, approfondisci il tema del conflitto familiare rappresentato dall'autrice, soffermandoti in particolare sulle diverse visioni del mondo che emergono tra genitori e figli, in relazione a età, genere e sensibilità individuale. In generale il tema dei rapporti familiari è ampiamente presente nella letteratura del Novecento: sviluppalo in relazione agli autori e alle opere che conosci. Se vuoi, puoi seguirne l'evoluzione nella realtà contemporanea: sono cambiati i conflitti generazionali? se sì, come? Per sviluppare la tua trattazione fai riferimento a conoscenze ed esperienze all'interno di un testo coerente e coeso, cui puoi dare un titolo complessivo.

Tip. B1 - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Tratto da: **Eric J. Hobsbawm, *L'età degli imperi. 1875-1914*, cap. XIII "Pace e guerra", Laterza, Bari-Roma, 2005, pp. 350-53 con tagli**

Mentre solo alcuni civili capivano il carattere catastrofico di una guerra futura, gli incomprensivi governi si tuffavano con entusiasmo nella gara per procurarsi armamenti la cui novità tecnologica avrebbe assicurato appunto quel carattere catastrofico.

La tecnologia dell'uccidere, già in via di industrializzazione alla metà del secolo, progredì straordinariamente nel 1880-90, grazie non solo alla rivoluzionaria velocità e potenza di fuoco delle armi leggere e dell'artiglieria, ma anche alla trasformazione delle navi da guerra mediante motori a turbina molto più efficienti, piastre di corazza più efficaci, e capacità di trasportare un numero molto maggiore di cannoni. [...]

Di conseguenza i preparativi di guerra diventarono enormemente più costosi, tanto più che gli Stati facevano a gara per superarsi a vicenda, o almeno per non restare indietro. Questa corsa agli armamenti cominciò in sordina nel 1885-90 e si accelerò nel nuovo secolo, in particolare negli ultimi anni prima della guerra. Le spese militari britanniche rimasero stabili nel 1870-90 sia come percentuale del bilancio totale sia nel rapporto pro capite con la popolazione. Ma passarono da 32 milioni di sterline nel 1887 a 44,1 milioni nel 1898-99 e a oltre 77 milioni nel 1913-14. [...] Frattanto la spesa navale tedesca aumentò in misura anche maggiore: da 90 milioni di marchi all'anno intorno al 1895 a quasi 400 milioni.

Queste spese enormi richiedevano tasse più alte o un indebitamento inflazionistico, o entrambe le cose. Ma una conseguenza altrettanto ovvia, anche se spesso trascurata, fu che esse resero la morte, per le varie patrie, un sottoprodotto della grande industria. Alfred Nobel e Andrew Carnegie, due capitalisti divenuti miliardari grazie rispettivamente agli esplosivi e all'acciaio, tentarono una sorta di risarcimento destinando una parte della loro ricchezza alla causa della pace (e in ciò furono atipici). La simbiosi di guerra e produzione bellica trasformò inevitabilmente i rapporti tra governo e industria: infatti, come osservava Engels nel 1892, «essendo la guerra diventata un ramo della grande industria... la grande industria... è diventata una necessità politica». E viceversa lo Stato diventò indispensabile per certi settori industriali: perché chi, se non il governo, forniva clienti alle fabbriche d'armi? La produzione di questa merce non era determinata dal mercato, bensì dall'incessante gara dei governi per assicurarsi una provvista adeguata delle armi più progredite e quindi più efficienti. Per di più i governi, al di là della produzione effettiva, avevano bisogno che l'industria, all'evenienza, avesse la capacità di produrre armi nella quantità richiesta in tempo di guerra: dovevano, cioè, provvedere perché l'industria mantenesse una capacità di gran lunga superiore alle esigenze di pace. [...]

Insomma, la moderna industria internazionale della morte era ben avviata.

E tuttavia non possiamo spiegare la guerra mondiale con una congiura degli armaioli, anche se i tecnici facevano del loro meglio per convincere generali e

ammiragli, più esperti di parate militari che di scienza, che tutto era perduto se essi non ordinavano il cannone o la corazzata ultimo modello. Certo l'accumulo di armamenti, giunto a proporzioni paurose nell'ultimo quinquennio prima del 1914, rese la situazione più esplosiva. Certo venne il momento, almeno nell'estate del 1914, in cui non fu più possibile innestare la retromarcia alla pesante macchina della mobilitazione delle forze di morte. Ma a trascinare l'Europa in guerra non fu la gara degli armamenti in quanto tale, bensì la situazione internazionale che aveva scatenato quella gara fra le potenze europee.

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Che cosa si intende con l'espressione "tecnologia dell'uccidere"?
3. Quali furono le conseguenze del riarmo?
4. Che cosa afferma Hobsbawm nell'ultimo paragrafo? Ritieni che questa posizione sia diversa da quella sostenuta nel resto del testo?

Produzione

A partire dal testo proposto, rifletti sui processi di riarmo che hanno caratterizzato la storia del Novecento, osservando se hanno avuto un ruolo di deterrenza oppure, al contrario, hanno accelerato l'*escalation*; esamina contesti storici differenti, analizzandoli da diversi punti di vista (economico, politico, culturale...) e, se vuoi, attualizza la questione in relazione al presente. Fai riferimento alle tue conoscenze ed elabora un testo coerente e coeso, articolato in paragrafi ben riconoscibili.

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
PRIMA PROVA SCRITTA
TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Tratto da: **Virginia Woolf, *Una stanza tutta per sé*, Einaudi 2016 (trad. it. a c. di Maria Antonietta Saracino), pp. 85-91 (*passim*)***

Perché è un enigma senza fine cercare di capire come mai nessuna donna abbia scritto una sola parola di quella letteratura straordinaria mentre un uomo su due, a quanto sembrava, era in grado di comporre una canzone o un sonetto. In quali condizioni vivevano le donne, mi chiedevo; poiché la narrativa che è opera di immaginazione, non viene fuori all'improvviso come un sassolino che cade per terra, come può succedere alla scienza; la narrativa è come una tela di ragno che se ne sta attaccata in maniera forse lievissima, ma pur sempre attaccata alla vita, con tutti e quattro gli angoli. Spesso tale attaccamento è appena percettibile; le opere di Shakespeare, ad esempio, sembrano starsene appese con le loro sole forze. Ma quando la ragnatela viene tirata di sgheimbescio, appesa a un bordo, strappata nel mezzo, allora ci ricordiamo che quelle ragnatele non sono tessute a mezz'aria da creature incorporee, ma sono opera di esseri umani che soffrono, e sono strettamente legate a fatti grossolanamente materiali come la salute, il denaro e le case in cui abitiamo.

[...] i nomi affollano la memoria, e non richiamano figure di donne <<prive di personalità e carattere>>. E in verità, se la donna non esistesse altro che nella narrativa scritta dagli uomini, la si immaginerebbe come persona della massima importanza; molto varia; eroica e meschina; splendida e sordida; infinitamente bella, e ripugnante al massimo grado; grande quanto l'uomo, e secondo alcuni, persino più grande.

Ma questa è la donna in letteratura. Nella realtà [...] essa veniva rinchiusa, picchiata e maltrattata.

Una creatura alquanto strana e composita è quella che emerge da un simile quadro. Della più grande importanza dal punto di vista della fantasia; del tutto insignificante da quello pratico. Pervade da cima a fondo la poesia, ma la storia la ignora quasi del tutto. Nei romanzi domina la vita di re e di conquistatori; nella realtà era la schiava di qualunque ragazzo i cui genitori le avessero messo per forza un anello al dito. Dalle sue labbra piovono alcune delle parole più ispirate, alcuni dei pensieri più profondi di tutta la letteratura; nella vita di tutti i giorni era raro che sapesse leggere, a stento sapeva scrivere, ed era di proprietà del marito.

Era certo un mostro singolare quello che si immaginava dopo aver letto prima gli storici e poi i poeti – un bruco con le ali di aquila; l'essenza stessa della vita e della bellezza collocata in cucina ad affettare il lardo. Ma questi mostri, per quanto divertenti nella fantasia, in realtà non esistono.

**Una stanza tutta per sé (A room of one's own) viene pubblicato dalla scrittrice inglese Virginia Woolf nel 1929. Si tratta di un saggio nel quale l'autrice racconta le ingiustizie sociali subite dalle donne e ricostruisce le circostanze materiali che hanno limitato la loro libertà di espressione nel tempo.*

Comprensione e analisi

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

1. Qual è il legame della letteratura con le condizioni materiali di vita, secondo l'autrice? Che cosa ci dice del fatto che le opere letterarie scritte da donne sono così poche?
2. Quale idea della donna si ricava dalla letteratura maschile?

3. Quali differenze emergono tra il modo in cui gli scrittori raffigurano la donna all'interno delle loro opere e il modo in cui le donne hanno vissuto nella vita reale?
4. Individua le similitudini e le metafore usate dall'autrice e spiegate il significato.

Produzione

A partire dal testo proposto, rifletti sulla differenza fra la rappresentazione della donna nella letteratura e il suo ruolo reale nel corso della storia. Fai riferimento ai casi di questo disallineamento tra raffigurazione e realtà in ambito artistico-letterario e ragiona sulle cause di questa differenza. Sei d'accordo con l'interpretazione proposta dall'autrice? Puoi ripercorrere anche la trasformazione del ruolo della donna con riferimento alle tappe storiche di questo percorso a te note. Puoi infine soffermarti sul ruolo della donna nel nostro tempo: quali sono i traguardi raggiunti sul cammino verso la parità e quali conquiste rimangono da fare? Come si pone la tua generazione rispetto a questo tema? Organizza le tue idee in un testo coerente e coeso, articolato in paragrafi ben riconoscibili.

Tip. B3 - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Tratto da: **Matteo Motterlini e Giacomo Grassi***, "La scienza e il clima: gli Stati Uniti che «escono» e due crisi che si incrociano", *ilSole24ore*, 16 gennaio 2025

Gli Stati Uniti sono i principali responsabili storici della crisi climatica: dal 1850 a oggi hanno immesso in atmosfera circa 542 miliardi di tonnellate di CO₂, oltre un quinto delle emissioni cumulative globali. Seguono la Cina (336), l'Unione europea (318) e la Russia (185). È dentro questa cornice che va letta la scelta americana di sfilarsi dal luogo più autorevole in cui si costruisce il sapere condiviso sul clima: l'Intergovernmental panel on climate change (Ipcc). Chi ha contribuito di più al problema prende le distanze proprio dallo spazio in cui la politica si confronta con le evidenze scientifiche.

Nato nel 1988 sotto l'egida delle Nazioni Unite, l'Ipcc non fa esperimenti, non firma trattati e non detta leggi. Il suo compito è valutare e sintetizzare la migliore conoscenza scientifica disponibile sul cambiamento climatico, analizzando migliaia di studi pubblicati in tutto il mondo. Attraverso report prodotti ogni 5-7 anni, fornisce una fotografia delle conoscenze sul presente e scenari futuri, con rischi e opportunità su cui la politica può basare le proprie scelte. L'Ipcc non crea il consenso scientifico: lo rende visibile e accessibile. [...]

È evidente che non basta uscire dall'Ipcc per sottrarsi al riscaldamento globale. Proprio come gettare il termometro non fa passare la febbre.

La fiducia nella scienza non nasce dall'infallibilità degli scienziati, ma da un lavoro collettivo fondato sul confronto tra pari, sulla trasparenza delle fonti e sulla possibilità di controllo e replica, che rende gli errori individuabili e correggibili. L'Ipcc ne è una delle espressioni più avanzate: centinaia di autori selezionati per la loro competenza, migliaia di revisori indipendenti, decine di migliaia di commenti esaminati. Ogni affermazione è riconducibile alle fonti ed è accompagnata da un grado esplicito di incertezza. [...]

Tutto ciò è stato possibile perché la scienza del clima ha operato in istituzioni dotate di risorse e riconoscimento pubblico, protette da regole che ne garantiscono l'autonomia. [...]

Senza strumenti conoscitivi indipendenti e verificabili, la politica non è più libera; solo più cieca. Le organizzazioni scientifiche non si sostituiscono alla politica: forniscono una mappa affidabile per navigare la realtà, affinché chi è chiamato a prendere decisioni lo possa fare con consapevolezza e responsabilità. Quando questo riferimento viene meno, resta solo lo scontro di narrazioni. E se ogni opinione vale quanto ogni altra, allora la forza – di chi ha più mezzi e voce – si trasforma in diritto.

Il rischio, infatti, è che crisi climatica e crisi democratica si rafforzino a vicenda. Affrontarle significa dotarsi di regole e di un sapere condiviso che renda possibile decidere insieme. Senza fiducia nella scienza non si governa il clima; senza un terreno comune di fatti verificabili su cui basare il confronto, la democrazia si svuota.

L'uscita degli Stati Uniti dall'Ipcc – e, al tempo stesso, dalla Convenzione Onu sui cambiamenti climatici, – è un segnale di rinuncia, più che di sovranità. È la scelta di sottrarsi al confronto necessario per comprendere come fronteggiare una sfida globale. In un sistema interdipendente, questa non è autodeterminazione: è isolamento.

Il cambiamento climatico continuerà a seguire le leggi della fisica, non le narrazioni dei politici di turno. La vera questione, allora, non è se le organizzazioni scientifiche che studiano il clima siano utili, ma che cosa accade quando la politica sceglie deliberatamente di sfiduciarle.

* Matteo Motterlini è professore ordinario di Filosofia della scienza presso l'Università Vita-Salute San Raffaele di Milano, dove dirige il centro di ricerca in epistemologia sperimentale e applicata.

Giacomo Grassi è membro dell'Ipcc task force bureau per il quale è coautore di vari rapporti IPCC. Lavora nell'interfaccia tra scienza e politica, su cambiamento climatico, inventari di gas serra e foreste a scala europea e globale.

Comprensione e analisi

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

1. Sintetizza il contenuto del brano.
2. Per chiarire meglio il loro giudizio sulle scelte degli USA, gli autori utilizzano una similitudine: identificala e spiegala.
3. Su che cosa si fonda la fiducia della società nella scienza?
4. Perché gli autori ritengono che sfiduciare le organizzazioni scientifiche costituisca un rischio?

Produzione

A partire dal testo proposto, rifletti sulla natura della scienza e sul rapporto fra scienza e politica. Puoi approfondire ulteriormente il tema della crisi climatica oppure puoi richiamare altre situazioni presenti o passate in cui, a tuo parere, il rapporto fra scienza e politica gioca o ha giocato un ruolo rilevante. Nella tua analisi può esserti utile esaminare diversi punti di vista (economico, politico, culturale...).

Fai sempre riferimento alle tue conoscenze ed elabora un testo coerente e coeso, articolato in paragrafi ben riconoscibili.

Tipologia C1 - riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità o di ordine generale

Tratto da: **Francesco Filippi**, "Futuro Negato, Presente Schiacciato, Passato Idealizzato" in *Pubblico*, n. 63 del 12 dicembre 2025

La cosiddetta *Gen Z*, vale a dire la fetta di popolazione nata tra il 1997 e il 2012, sta provando per prima sulla propria pelle un cambiamento epocale delle strutture sociali, a partire da uno dei motori alla base dell'evoluzione umana. Un fattore che non ha a che fare in senso stretto con parametri socioeconomici o demografici, ma che influisce comunque in maniera determinante sul quotidiano: si tratta dello "spazio di sogno".

Parliamo di quel luogo immaginario in cui ogni essere umano che vive nel tempo deposita le speranze, le aspettative, il bagaglio di riferimenti positivi a cui riferirsi nei momenti di difficoltà.

I sogni, insomma. Questo luogo può essere il futuro, il presente e pure il passato.

Per la generazione dei *boomer* lo spazio di sogno era chiaramente proiettato in avanti: il sogno erano *le magnifiche sorti e progressive* di una generazione nata dopo la guerra, che sembrava averne imparato la lezione e che si sentiva investita della missione di costruire un domani prospero e tranquillo, con l'idea che l'orizzonte a cui tendere si trovasse davanti a sé.

Sognare il futuro era un obbligo, d'altra parte, perché il passato era costituito dalle macerie della guerra e il presente dalla precarietà della ricostruzione.

Nonno con la quinta elementare, figlio diplomato e nipote con la laurea: questo il *cursus honorum* familiare immaginato da molti. E da molti, in effetti, raggiunto.

Ora tocca alla "generazione dei laureati" che però, per cause che non sembrano gestibili, vede il proprio spazio di sogno invertito rispetto a quello di chi li ha cresciuti: il futuro non è un luogo sicuro in cui riporre le proprie aspettative, tra declino dell'Occidente, crisi climatica, pervasività e imprevedibilità della tecnologia e venir meno delle vecchie, strette ma confortanti, gabbie valoriali.

Il presente poi è uno spazio di sogno troppo schiacciato dal ritmo delle notifiche dei telefonini per essere perfino percepito.

Resterebbe il passato, luogo per lo più immaginario in cui collocare speranze, che guardando all'indietro sono però rivincite e sogni, che essendo prima di ora diventano restaurazioni.

Qual è lo "spazio di sogno" che ai giovani di oggi è consentito coltivare? L'autore dell'articolo prova a rispondere a questa domanda in relazione alle dimensioni del passato, del presente e del futuro. Condividi le sue considerazioni? Rifletti sul tema affrontato nel passo, facendo riferimento alle tue letture ed esperienze. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Tipologia C2 - RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

Tratto da: **Pietro Conte, "Mimesis"***, in *Il primo libro di estetica a c. di Andrea Pinotti, Einaudi, 2022, pp. 158-159*

Verso la fine del 2020 Microsoft deposita un brevetto per lo sviluppo di un *conversational chatbot* in grado di simulare il linguaggio e i registri stilistici degli utenti sfruttando i dati dei loro profili social. Post, tweet, commenti, messaggi vocali: tutto torna utile per allenare l'intelligenza artificiale e renderla sempre più simile a quella umana. Le parole non bastano? Nessun problema, il gigante della tecnologia prevede anche di fornire un corpo virtuale agli *alter ego* digitali attraverso la creazione di modelli 2D e 3D a partire da foto, video, storie Instagram, dirette Facebook, e chi più ne ha più ne metta. Il progetto coinvolge persino chi non c'è più: come nell'episodio di *Black Mirror Be right back* (Owen Harris, 2013), sarà possibile ridar «vita» ai defunti utilizzando le miriadi di tracce che le loro esistenze online hanno depositato all'interno di server sparsi in ogni angolo del pianeta. Qualcuno, a questo punto, già paventa il rischio di inedite forme di furto d'identità: se un software riuscisse a simulare il nostro modo di parlare, scrivere, gesticolare ed esprimere ogni sorta di emozioni, restituendo a chi sta dall'altra parte dello schermo (o condivide con noi lo stesso ambiente virtuale) un'immagine convincente non solo del nostro aspetto, ma anche del nostro carattere e del nostro comportamento, potremmo ancora parlare di «immagine»? O non saremmo forse noi stessi, con la nostra insostituibile entità personale, a venir messi in discussione?

*Mimesis: questo termine letteralmente significa "imitazione". Introdotto nel linguaggio filosofico a partire da Platone, la *mimesi* rimanda al rapporto di somiglianza che intercorre tra cose sensibili e idee e, in ambito artistico, assume una connotazione negativa perché gli oggetti artistici risulterebbero molto lontani dal vero. Con Aristotele il termine assume un'accezione positiva, poiché attraverso l'imitazione della natura diventa possibile rappresentare non solo ciò che è, ma anche ciò che può essere, espandendo così i confini della realtà. Comunemente, quando si parla di mimesi, ci si riferisce genericamente a rappresentazioni di ambienti e contesti socio-culturali con l'obiettivo di una riproduzione realistica e il più possibile aderente al vero.

A partire dalle considerazioni presenti nel testo proposto, rifletti su come cambiano i concetti di imitazione, riproduzione e identità al tempo dell'intelligenza artificiale, anche affrontando le domande sollevate dall'autore. Fai riferimento alle tue esperienze, conoscenze e letture. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.



La celiachia è un problema molto diffuso in Italia come in Europa che merita perciò una certa attenzione e soprattutto informazione.

Secondo i dati ufficiali del Ministero della Salute, nel 2019, il numero di soggetti celiaci nel nostro Paese ha raggiunto il totale di 225.418, con un aumento di oltre 11 mila diagnosi effettuate nell'anno analizzato. Ciò significa che restano ancora oltre 350 mila soggetti senza diagnosi. In termini assoluti, la Regione italiana dove risiede il maggior numero di celiaci è la più popolosa, la Lombardia, con 40.317 soggetti censiti, seguita da Campania (22.320) e Lazio (22.157).

AIC e le altre associazioni dei celiaci sono state costituite per facilitare la vita ai malati, che negli ultimi anni sono aumentati grazie all'accresciuta sensibilità dei medici che ha consentito un gran numero di diagnosi soprattutto in età pediatrica. Il celiaco non deve assolutamente assumere cibi contenenti glutine, quindi la "spesa" alimentare si basa esclusivamente su cibi che riportano in etichetta la dicitura "senza glutine", nel rispetto del regolamento CE n. 41/2009 e delle Linee guida del ministero della Salute. Questo regolamento si applica sia ai prodotti dietetici propriamente intesi, sia a quelli di uso corrente che possono completare la dieta del celiaco.

Le cause

La celiachia è una malattia multifattoriale, per il cui sviluppo sono obbligatori due fattori: il glutine e la predisposizione genetica. Solo il 3 % della popolazione mondiale portatrice della predisposizione genetica e consuma glutine sviluppa questa patologia nel corso della vita. Esistono infatti dei fattori scatenanti, di cui però, al momento, non si conosce la natura. Si pensa che alcune infezioni virali e la quantità di glutine introdotto durante lo svezzamento possono avere un ruolo importante, anche se non esistono dati definitivi

(Fonte: <https://www.epicentro.iss.it/celiachia/epidemiologia-Italia>)



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 produzione del testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, esponga le caratteristiche della malattia celiaca.

In particolare:

- chiarisca la differenza tra allergia e intolleranza alimentare;
- illustri i sintomi con cui si manifesta la celiachia
- spieghi l'importanza della diagnosi precoce della celiachia
- indichi il trattamento per la celiachia

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di lavorare in un ristorante e dovere elaborare una lista di piatti alternativi a quelli tradizionali a base di pasta e/o di prodotti da forno atti alle persone celiache.

In particolare:

- illustri le caratteristiche che devono avere tali piatti e ne illustri dettagliatamente almeno due, indicando ingredienti e metodi di preparazione;
- predisponga possibili abbinamenti con altri cibi in modo da ottenere pasti nutrizionalmente equilibrati in macronutrienti.

C) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze maturate nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, ipotizzi l'apertura di un'attività specializzata in prodotti *gluten free* e suggerisca prodotti dolciari tipici del proprio territorio e possibili proposte su come modificarli per renderli adatti ai celiaci



La maggior parte delle nazioni europee ha sviluppato delle **linee guida alimentari** o semplicemente dei suggerimenti, per la popolazione. Con queste si forniscono “suggerimenti sugli alimenti, sui gruppi alimentari e sui modelli alimentari, per far sì che il consumatore generico sia informato sui nutrienti essenziali per promuovere la salute e prevenire le malattie del benessere”. Alcune nazioni elaborano una rappresentazione grafica, come una piramide alimentare o un piatto per illustrare e racchiudere tutti i suggerimenti.

In questo articolo viene utilizzata come esempio la piramide alimentare, essendo una delle rappresentazioni grafiche più comuni e quindi più familiari.

(...)

Piramide alimentare di un tempo e recenti

(...)

Oggi, 90 Paesi in tutto il mondo hanno sviluppato linee guida alimentari, o linee guida per un' alimentazione sana, per la propria popolazione. Alcune linee guida quasi universali, come il consumo di alimenti vari (tra cui abbondanti quantità di frutta, verdura e acqua come bevanda preferita) e una limitazione nell'assunzione di zuccheri, grassi e sale.

Vi sono, tuttavia, alcune variazioni da Paese a Paese, poiché le linee guida sono state adattate alle situazioni locali.

Ad esempio, nei paesi del Medio Oriente, i legumi (come i ceci e le lenticchie) sono solitamente considerati come gruppi alimentari a sé stante in quanto una parte culturalmente significativa di questa regione.

Alcuni paesi del mediterraneo, come la Croazia, Cipro, Grecia e Spagna, sottolineano l'importanza della scelta dell'olio extra vergine d'oliva nella dieta.



Tradizionalmente, venivano dati consigli solo sul consumo di alimenti, ma c'è stata un'evoluzione per includere anche consigli sulla sicurezza alimentare e sullo stile di vita (ad es. attività fisica o contesti sociali). Più recentemente, molti Paesi hanno aggiunto indicazioni sulla sostenibilità, dove consigliano di scegliere alimenti locali e stagionali, o altrimenti di provenienza sostenibile.

(Fonte: <https://www.eufic.org/it/vita-sana/articolo-piramidi-piatti-e-linee-guida-alimentari-costruire-un'alimentazione-bilanciata>)

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 produzione del testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, spieghi i principi sui quali è costruita la piramide della dieta mediterranea.

In particolare:

- spieghi cosa si intende per “dieta mediterranea”;
- illustri il ruolo dei legumi a livello nutrizionale e culturale;
- spieghi come le abitudini alimentari mediterranee, che emergono dalla piramide proposta, contribuiscono alla prevenzione delle “malattie del benessere” e di altre malattie correlate ad errate scelte alimentari;

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze fondamentali e delle competenze tecnico- professionali conseguite, il candidato supponga di dover realizzare un dossier sui prodotti del territorio e tipici della dieta mediterranea, allo scopo di favorire le aziende dell'agroalimentare e di promuovere la clientela di una rete di ristoranti locali.

In particolare:



- Illustri le caratteristiche di almeno due prodotti a marchio tipici del territorio (zona di produzione, proprietà nutrizionali e organolettiche, ecc);
- predisponga possibili utilizzi in cucina con eventuale abbinamento cibo-vino;
- predisponga un menù equilibrato nutrizionalmente (in macro e micronutrienti) in cui compaia almeno uno dei prodotti scelti, motivando la scelta effettuata.

C) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze maturate nell'ambito dei percorsi per la competenze trasversali e per l'orientamento, ipotizzi possibili canali per favorire la diffusione e vendita di tali prodotti, anche al di fuori dei confini del territorio nazionale

SIMULAZIONE II PROVA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Sicurezza Alimentare

TIPOLOGIA C

NUCLEI TEMATICI DI RIFERIMENTO 3

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)

- 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.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

Alunno:

Classe:

GRIGLIA per la valutazione della prova scritta di ITALIANO per alunni con BES

VALUTAZIONE ANALITICA - Indicatori generali

Conoscenze	Descrittori	Punteggi	Punteggio attribuito
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia buone conoscenze	17- 20	
	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze	13- 16	
	L'elaborato evidenzia imprecise conoscenze ma sufficientemente pertinenti	9- 12	
	L'elaborato evidenzia minime conoscenze e/o non pertinenti	1-8	
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 specifico e appropriato; è ben organizzato, coerente con i connettivi necessari	17- 20	
	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	13- 16	
	L'elaborato presenta un lessico generico e/o con qualche improprietà; generalmente organizzato e coerente	9- 12	
	L'elaborato presenta un lessico generico, povero e inappropriato; non è organizzato, manca di coesione e non giunge ad una conclusione coerente	1-8	
Capacità			
Espressione di giudizi e di valutazioni personali	L'elaborato evidenzia buoni spunti personali e pertinenti	17- 20	
	L'elaborato evidenzia una discreta riflessione personale	13- 16	
	L'elaborato evidenzia qualche riflessione personale	9- 12	
	L'elaborato evidenzia assenza di giudizi critici personali o giudizi poco pertinenti	1-8	
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	
Voto totale in centesimi	_____ / 100	Voto totale in ventesimi	_____ / 20
All'unanimità <input type="checkbox"/>		A maggioranza <input type="checkbox"/>	

GRIGLIA per la valutazione della prova scritta di ITALIANO per alunni con BES

VALUTAZIONE ANALITICA

Indicatori generali

Conoscenze	Descrittori	Punteggi	Punteggio attribuito
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia buone conoscenze	17- 20	
	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze	13- 16	
	L'elaborato evidenzia imprecise conoscenze ma sufficientemente pertinenti	9- 12	
	L'elaborato evidenzia minime ed errate conoscenze e/o non pertinenti	1-8	
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 specifico e appropriato; è ben organizzato, coerente con i connettivi necessari	17- 20	
	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	13- 16	
	L'elaborato presenta un lessico generico e/o con qualche improprietà; generalmente organizzato e coerente	9- 12	
	L'elaborato presenta un lessico generico, povero e inappropriato; non è organizzato, manca di coesione e non giunge ad una conclusione coerente	1-8	
Capacità			
Espressione di giudizi e di valutazioni personali	L'elaborato evidenzia buoni spunti personali e pertinenti	17- 20	
	L'elaborato evidenzia una discreta riflessione personale	13- 16	
	L'elaborato evidenzia qualche riflessione personale	9- 12	
	L'elaborato evidenzia assenza di giudizi critici personali o giudizi poco pertinenti	1-8	
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

GRIGLIA per la valutazione della prova scritta di ITALIANO per alunni con BES

VALUTAZIONE ANALITICA

Indicatori generali

Conoscenze	Descrittori	Punteggi	Punteggio attribuito
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	L'elaborato evidenzia buone conoscenze	17- 20	
	L'elaborato evidenzia adeguate conoscenze	13- 16	
	L'elaborato evidenzia imprecise conoscenze ma sufficientemente pertinenti	9- 12	
	L'elaborato evidenzia minime ed errate conoscenze e/o non pertinenti	1-8	
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 specifico e appropriato; è ben organizzato, coerente con i connettivi necessari	17- 20	
	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	13- 16	
	L'elaborato presenta un lessico generico e/o con qualche improprietà; generalmente organizzato e coerente	9- 12	
	L'elaborato presenta un lessico generico, povero e inappropriato; non è organizzato, manca di coesione e non giunge ad una conclusione coerente	1-8	
Capacità			
Espressione di giudizi e di valutazioni personali	L'elaborato evidenzia buoni spunti personali e pertinenti	17- 20	
	L'elaborato evidenzia una discreta riflessione personale	13- 16	
	L'elaborato evidenzia qualche riflessione personale	9- 12	
	L'elaborato evidenzia assenza di giudizi critici personali o giudizi poco pertinenti	1-8	
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

Alunno:

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	
Voto totale in centesimi	_____ / 100	Voto totale in ventesimi	_____ / 20

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

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



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 della seconda prova alunni BES

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	(0,50-1)	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	(1,50-2)	
	III	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	(2,50-3)	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguatezza argomentazione	I	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	(0,50-3)	
	II	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	(4-5)	
	III	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	I	Utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite in modo lacunoso o lo fa in modo non totalmente adeguato	(0,50-4)	

enze tecnico - profess ionali espres se nella rilevazi one delle proble matiche e nell'ela borazio ne di adegua te soluzio ni o di sviluppi tematic i con opport uni collega menti concett uali e operati vi	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	(5-7)	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	(8)	
Corrett ezza morfosi ntattica e padron anza del linguag gio specific o di pertine nza del settore profess ionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio non specifico e lessico inadeguato	(0,50-1)	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	(1,50-2)	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	(2,50-3)	
Punteggio totale della prova				