



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



|                                |  |
|--------------------------------|--|
| <b>Materia</b>                 | <b>Italiano</b>  |
| <b>Classe</b>                  | <b>Quinta AAT</b>  |
| <b>Docente</b>                 | <b>Monti Antonella</b>   |
| <b>Libri di testo adottati</b> | <b>Paolo Di Sacco, <i>La scoperta della letteratura. Vol. 3: Dal Secondo Ottocento a oggi</i>, Ed. Scolastiche Bruno Mondadori-Pearson, Milano-Torino 2019</b> |

| <b>Ore di lezione effettuate nell'anno scolastico 2022 /2023</b> |            |
|--|------------|
| Ore di lezione previste dal piano di studi                       | <b>132</b> |
| Ore di lezione effettuate al 15.05.20                            | <b>90</b>  |
| Ore di lezione previste per il periodo finale                    | <b>17</b>  |

### Competenze disciplinari

| Competenza attesa per la disciplina  | Raggiunta da |             |             |
|--|--------------|-------------|-------------|
|  | Tutti        | Maggioranza | Solo alcuni |
| AG 1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali |              | X           |             |
| AG 2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali                 |              | X           |             |



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)  
[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)  
[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| AG 6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali   |  | X |  |
| AG 7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete |  | X |  |

### Competenze trasversali coinvolte

| Competenza trasversale   | Raggiunta da |             |             |
|--|--------------|-------------|-------------|
|  | Tutti        | Maggioranza | Solo alcuni |
| Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare |              | X           |             |
| Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali |              | X           |             |
| Competenza multilinguistica                                      |              |             | X           |



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157

C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



### Unità di Apprendimento svolte

| N° | Titolo UDA                                    | Ore |
|----|---|-----|
| 1  | Percorsi esperienziali e arte contemporanea   | 57  |
| 5  | La cultura come strumento di denuncia sociale | 50  |

| N° | Autori e Titolo opere (rif. UDA)  | Ore |
|----|---|-----|
| 1  | <b>GIOVANNI VERGA in relazione al VERISMO italiano</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Vita dei campi:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Rosso Malpelo</li><li>○ La lupa</li></ul></li><li>● <b>Malavoglia:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ La famiglia Toscano</li></ul></li><li>● <b>Novelle rusticane:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ La roba</li></ul></li></ul> | 12  |
| 2  | <b>SIMBOLISMO e DECADENTISMO (linee generali)</b>   | 3   |
| 3  | <b>CHARLES BAUDELAIRE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● L' albatro</li></ul>  | 3   |
| 4  | <b>GABRIELE D'ANNUNZIO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Alcyone</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ La pioggia nel pineto</li><li>○ I pastori</li></ul></li><li>● <b>Notturmo</b> (cenni)</li></ul>  | 9   |



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)  
[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)  
[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



|   |  |    |
|---|--|----|
| 5 | <b>GIOVANNI PASCOLI</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Myrica:</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Lavandare</li><li>○ Il lampo</li><li>○ X agosto</li><li>○ Novembre</li></ul></li><li>● <b>Primi poemetti:</b> Italy (strofe 1-2-3)</li></ul>   | 12 |
| 6 | <b>IL PROGETTO DELL'AVANGUARDIE:</b> Crepuscolarismo e Futurismo<br><b>GUIDO GOZZANO:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Totò Merumeni</li></ul> <b>ALDO PALAZZESCHI:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● E lasciatemi divertire!</li></ul>   | 8  |
| 7 | <b>LUIGI PIRANDELLO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Il fu Mattia Pascal</b> : selezione di passi<ul style="list-style-type: none"><li>○ Premessa prima</li><li>○ Premessa seconda</li><li>○ La casa e la talpa: capitolo 3</li><li>○ Fu così: capitolo 4</li><li>○ Tac tac tac: capitolo 6</li><li>○ Cambio treno: capitolo 7</li><li>○ Adriano Meis: capitolo 8</li><li>○ Acquasantiera e portacenere: capitolo 10</li><li>○ Il lanternino: capitolo 12</li><li>○ Io e l'ombra mia: capitolo 15</li><li>○ Reincarnazione: capitolo 17 (seconda parte)</li><li>○ Il fu Mattia Pascal: capitolo 18</li></ul></li></ul> | 15 |
|   | <b>ITALO SVEVO</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>La coscienza di Zeno</b><ul style="list-style-type: none"><li>○ Prefazione e preambolo</li><li>○ L'ultima sigaretta</li></ul></li></ul>  | 10 |



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



|   |   |    |
|---|---|----|
|   | <b>GIUSEPPE UNGARETTI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>L'allegria</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ In memoria</li> <li>○ I fiumi</li> <li>○ San Martino del Carso</li> <li>○ Poesie di guerra</li> </ul> </li> </ul>   | 8  |
| 8 | <b>IL NEOREALISMO</b><br><br><b>BEPPE FENOGLIO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ I 23 giorni della città di Alba</li> </ul>  | 10 |
| 9 | <b>EUGENIO MONTALE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Ossi di Seppia</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Non chiederci la parola</li> <li>○ Merigiare pallido e assorto</li> <li>○ Spesso il male di vivere ho incontrato</li> <li>○ Cigola la carrucola nel pozzo</li> </ul> </li> <li>● <b>Le Occasioni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La casa dei doganieri</li> <li>○ Non recidere, forbice, quel volto</li> </ul> </li> <li>● <b>Satura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ho sceso, dandoti il braccio</li> </ul> </li> </ul> | 10 |

Le ore previste per il periodo finale verranno dedicate a lezioni relative alla UDA 2 e al suo completamento.

### Metodologie e strategie di insegnamento

- Lezione interattiva
- Lavoro di gruppo
- Approccio induttivo
- Apprendimento cooperativo
- Approccio autobiografico

### Ambienti e strumenti di lavoro

- Libro di testo e libro Il Fu Mattia Pascal (a scelta dello studente)
- Fotocopie e testi forniti dai docenti
- Webinar e slides di case editrici scolastiche



Istituto Professionale Servizi  
per l'Enogastronomia e  
l'Ospitalità Alberghiera  
"Carlo Porta"

Via Uruguay 26/2  
20151 Milano

[www.carloportamilano.edu.it](http://www.carloportamilano.edu.it)

C.F. 80194090157  
C.M. MIRH02000X

Tel. 02.38.00.36.86  
Fax 02.30.84.472

[info@carloportamilano.edu.it](mailto:info@carloportamilano.edu.it)

[mirh02000x@istruzione.it](mailto:mirh02000x@istruzione.it)

[mirh02000x@pec.istruzione.it](mailto:mirh02000x@pec.istruzione.it)



| Verifiche svolte | Tipologia  |
|------------------|--|
| Orali            | <b>3</b> (Interrogazione, presentazione, lavoro in gruppo) |
| Scritte          | <b>4</b> (Tema, relazione, presentazione, etc.)            |

Milano, 4 maggio 2023

La docente  
Antonella Monti