



I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO

PROGRAMMI SVOLTI

***a.s.
2021/2022***

ALLEGATO

Classe 5^{Ao} cuc

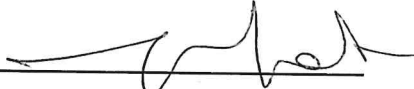
IP diurno

Programmi svolti con esempi di materiali preordinati all'avvio del colloquio

- a. Francesco Spata
- b. 5Ao
- c. Insegnamento religione cattolica
- d. Sogni e aspirazioni per il futuro. I diritti sono uguali per tutti? Uno sviluppo diverso è davvero possibile? La Shoah. Norme religiose e norme civili. Il bullismo. L'eutanasia. La famiglia. L'adozione. Principio di uguaglianza e di non discriminazione. Insegnanti e alunni: per una reciproca collaborazione. L'amicizia. Visione film The Help- L'attimo fuggente, Il bambino con il pigiama a righe.
- e. Materiale autoprodotta

f. MATERIALI PROPOSTI

- i. Articoli di giornale sulle vicende che principalmente hanno suscitato interesse (es. guerra in Ucraina).
- ii. Film The Help per affrontare il tema del razzismo; Il bambino con il pigiama a righe proiettato in concomitanza della "giornata della memoria" ed infine L'attimo fuggente film ambientato in un college americano sull'esperienza di alcuni studenti chiamati a inseguire sogni e aspirazioni.
- iii. Estratti del testo di Irc Relicodex.
- iv. Estratti della Costituzione Italiana (art. 3) sul principio di uguaglianza.
- v. Estratti del codice civile e canonico per una comparazione sul matrimonio, adozione e famiglia.
- vi. Estratti del codice penale nel caso di bullismo ed eutanasia.

Firma del docente _____


Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

▪ 
▪ 

Docente: **Prof.ssa Paola Galimberti**

Classe: **5^Ao**

Disciplina: **Lingua e letteratura italiana**

Libro di testo: P. Di Sacco, *Chiare Lettere 3, Dall'Ottocento ad oggi*, ed scol. Bruno Mondadori Pearson

CONTENUTI DISCIPLINARI

POSITIVISMO

Caratteristiche generali, nuova immagine della scienza; l'idea del progresso; cenni sulla filosofia del Positivismo.

NATURALISMO

Caratteristiche generali del Naturalismo francese e poetica. La figura di Emile Zola.

VERISMO

Caratteristiche generali del Verismo italiano e confronto con il Naturalismo francese.

Giovanni Verga

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
 - Da "Vita dei campi"
- Fantasticheria (testo online)
- La lupa (pag. 114)
- Cavalleria rusticana (pag. 120)
- Rosso Malpelo (pag. 172)
 - Da "Novelle rustiche"
- La roba (testo online)
 - Da "I Malavoglia"
- La fiumana del progresso (pag. 131)

- La famiglia Toscano (pag. 136)
- Addio di 'Ntoni (testo online)
 - o Da "Mastro Don Gesualdo"
- La morte di Gesualdo (pag. 160)

DECADENTISMO

Caratteristiche generali. Le diverse fasi del Decadentismo; simbolismo e rinnovamento del linguaggio poetico; la narrativa decadente; l'estetismo e l'analisi psicologica.

- **Simbolismo:**

Charles Baudelaire

- o Da "I Fiori del male"
- Corrispondenze (pag. 191)
- Spleen (pag. 193)
- L'albatros (testo online)

Paul Verlaine

- o Da "Cose lontane e cose vicine"
- Languore (pag. 195)

- **Estetismo:**

- Oscar Wilde, cenni su vita, opere e poetica
- Joris Karl Huysmans: da "A ritroso" La casa artificiale del perfetto esteta (testo online)

Gabriele D'Annunzio

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
 - o Da "Il Piacere"
- Ritratto d'esteta (pag. 220)
 - o Da "Alcyone"
- La sera fiesolana (pag. 229)
- La pioggia nel pineto (pag. 232)

Giovanni Pascoli

- Vita
- Opere

- Poetica
- Stile
 - Da “Il Fanciullino”
Il fanciullo che è in noi (pag. 254)
 - Da “Myricae”
- Novembre (pag. 262)
- Il lampo - Il tuono (pag. 265 – 267)
- Temporale (pag. 287)
- X Agosto (pag. 268)
- Da “Canti di Castelvecchio”
- La mia sera (pag. 273)
- Il gelsomino notturno (pag. 277)

Romanzo del Novecento

Confronto tra romanzo ottocentesco e novecentesco; autori, contenuti, strutture e stile: il romanzo psicologico, la debolezza dell'autore, il romanzo sperimentale.

Italo Svevo

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
 - Da “La coscienza di Zeno”
- Prefazione (testo online)
- Il fumo (pag. 388)
- Il funerale mancato (pag. 396)
- Psico-analisi (pag. 402)

Luigi Pirandello

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
 - Da “Novelle per un anno”
- Il treno ha fischiato (pag. 437)
- La patente (testo online)
 - Da “Il fu Mattia Pascal”

- Adriano Meis (pag. 446)
 - Da “Uno, nessuno e centomila”
- Il naso di Moscarda (pag. 453)
- La vita non conclude (testo online)
 - Da “Sei personaggi in cerca di autore”
- L'ingresso dei sei personaggi (pag. 462)
 - L'uomo dal fiore in bocca (testo online)

Nuova tradizione poetica del Novecento

La nuova poesia novecentesca in Italia: una rivoluzione espressiva rispetto al passato; l'evoluzione del linguaggio poetico; il ridimensionamento della funzione del poeta. Le avanguardie

Il futurismo e Filippo Tommaso Marinetti

Il manifesto del Futurismo (pag. 52)

Il manifesto della cucina futurista (testo online)

Giuseppe Ungaretti

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
 - Da “Vita di un uomo”
- Il porto sepolto (pag. 548)
- I fiumi (pag. 550)
- San Martino del Carso (pag. 554)
- Veglia, Fratelli, Soldati, Mattina (pag. 556 - 558)

Eugenio Montale

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
 - Da “Ossi di seppia”
- Meriggiare pallido e assorto (pag. 662)
- Spesso il male di vivere ho incontrato (pag. 665)
- Non chiederci la parola (pag. 668)
 - Da “Satura”

- Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale (pag. 678)

LINGUA

TIPOLOGIE TESTUALI

- tipologie dell'Esame di Stato (A, B, C)

Materiali proposti:

Il Manifesto del Futurismo

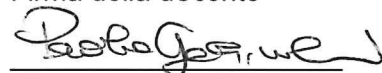
http://www.moodlelux.org/moodle/pluginfile.php?file=%2F3917%2Fmod_resource%2Fcontent%2F0%2Favanguardie%2Ffuturismo_manifesto.pdf

Il Manifesto della cucina futurista

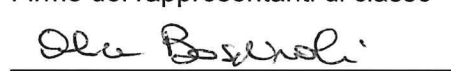
<https://stringhersedale.files.wordpress.com/2012/05/manifesto-cucina-futurista.pdf>

Milano, 05/05/2022

Firma della docente



Firme dei rappresentanti di classe





IIS Paolo Frisi
Sede Olmo di Cornaredo
a. s.: **2021/2022**

Docente: **Prof.ssa Paola Galimberti**

Classe: **5^Ao**

Disciplina: **STORIA**

Libro di testo: AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson

Raccordo tra fine Ottocento e inizio Novecento

- L'Italia post unitaria: la sinistra, la destra storica
- La questione meridionale
- La questione romana

L'inizio del secolo e la Grande Guerra

- L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana
- L'Europa verso la catastrofe
- Una guerra moderna
- 1917: l'anno della svolta
- La rivoluzione russa

L'eredità del conflitto

- Il dopoguerra inquieto
- Dopo la guerra una nuova economia
- Società di massa e crisi della democrazia

Totalitarismi e democrazie

- Le democrazie sotto attacco
- La crisi italiana e l'avvento del fascismo
- I totalitarismi : il regime fascista; il regime nazista; il regime stalinista
- L'Europa contesa: fascismo e democrazia

La Seconda Guerra Mondiale e la Shoah

- Le aggressioni naziste
- Il conflitto si allarga al mondo
- Il dominio nazista
- La Shoah
- Il crollo dell'Asse e la Resistenza
- Un mondo nuovo sulle macerie della guerra

Il Mondo tra sviluppo e guerra fredda

- Il bipolarismo
- L'Occidente in crescita
- Le trasformazioni sociali (le contestazioni studentesche, la lotta degli afroamericani, il Sessantotto, femminismo)
- Il tempo della guerra fredda (Truman, McCarthy, Kennedy)
- La distensione tra speranze e fallimenti (Kruscev, il muro di Berlino, la crisi di Cuba, le guerre in Vietnam e Corea)
- L'Italia repubblicana
- Il miracolo economico e i nuovi equilibri politici

Decolonizzazione e Terzo mondo

- Il terzo mondo in movimento
- La decolonizzazione in Asia
- Le potenze asiatiche: Cina e Giappone (la Cina popolare di Mao)

Il capitalismo fra crisi e rinnovamento

- La crisi petrolifera del 1973 e le sue conseguenze

Il neoliberismo

- Gli Stati Uniti di Ronald Reagan

Una nuova “guerra fredda”

- La competizione tra Usa e Urss

L'Italia in mezzo al guado

- La contestazione e le lotte sindacali
- Italia: la sfida del terrorismo, la criminalità organizzata
- L'Urss di Gorbacev: la riforma impossibile

La fine del mondo bipolare

La caduta del muro di Berlino e la disgregazione dell'Urss

Materiali proposti

AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 26 "Soldati francesi riposano in una trincea scavata lungo il fiume Mosa"

AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 31 "L'Italia ha bisogno..."

AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 88 "La fame nel dopoguerra in Germania"

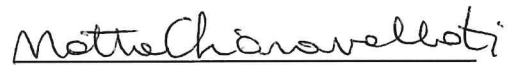
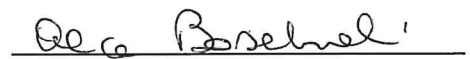
AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 107 "Seminare per vincere"

Milano, 05/05/2022

Firma della docente



Firme dei rappresentanti di classe



PROGRAMMA DI MATEMATICA
CLASSE V sez. A/cuc.
A.S. 2021-2022
Prof. Domenico Scopelliti

➤ **LE FUNZIONI REALI A VARIABILE REALE**

Definizione di funzione;

Classificazione delle funzioni

Dominio di una funzione;

Positività di una funzione;

Le funzioni pari e dispari,

➤ **I LIMITI DI FUNZIONI**

Il concetto e verifica del limite

Definizione di limite finito per x che tende ad un valore finito

Limite destro e limite sinistro

Definizione di limite infinito per x che tende ad un valore finito

Definizione di limite finito per x che tende ad un valore infinito

Definizione di limite infinito per x che tende ad un valore infinito

Le operazioni con i limiti

Le forme indeterminate e i relativi metodi risolutivi

Gli asintoti di una funzione: orizzontale, verticale e obliquo;

➤ **LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE**

Definizione di rapporto incrementale;

Definizione di derivata;

Significato geometrico della derivata;

Calcolo della derivata di funzioni elementari;

Regole di derivazione;

Teoremi sul calcolo delle derivate.

Derivate di ordine superiore

➤ **MASSIMI, MINIMI E FLESSI DI UNA FUNZIONE**

Definizione di funzione crescente e decrescente;

Definizione di massimo e minimo assoluto e relativo di una funzione;

Calcolo dei massimi e minimi di una funzione;

La concavità e i punti di flesso di una funzione;

Rappresentazione grafica di una funzione

➤ **Calcolo integrale**

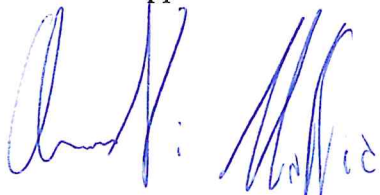
Integrale definito e indefinito, cenni e loro differenze

Testi, documenti, esperienze, progetti e problemi analizzati in classe nel corso dell'anno scolastico :

Testo "La matematica a colori" - ediz. Gialla Leggera - Petrini Unità 4 e 5

- 1) Fondamenti per affrontare l'analisi matematica : intervalli, domini, grafici, simmetria, segno, intersezione degli assi, limiti, asintoti, derivata prima e seconda, probabile grafico di funzione.(funzioni razionali lineari)
- 2) Fondamenti per affrontare l'analisi matematica : intervalli, domini, grafici, simmetria, segno, intersezione degli assi, limiti, asintoti, derivata prima, probabile grafico di funzione.(funzioni razionali fratte)
- 3) Cenni sugli integrali definiti, indefiniti.

Firma rappresentanti di classe



Alice Beschioli



Prof. Domenico Scopelliti

DOCENTE: Napoleone Dulcetti

CLASSE: V A

Disciplina insegnata: INGLESE

Argomenti trattati:

-DIET AND NUTRITION:

Healthy eating

The Mediterranean diet

Other types of diet: Japanese diet, Nordic diet, West African diet, French diet

Alternative diets: Vegetarian, Vegan, Macrobiotic, Raw Food

Religious dietary choices

Teen and sport diets

Special diets for food allergies

and intolerances

- MENU PLANNING

What's in a menu

Menu formats

Types of menu

Breakfast, lunch and dinner

Buffet menus

SAFETY PROCEDURES

Food safety and food quality

Haccp

Haccp principles

Food contamination

Risks and preventive measures

Food preservation

Workplace safety

- Argomenti che **"si prevede di svolgere dopo la pubblicazione del documento di classe"** entro l'8 giugno:

THE UNITED KINGDOM

A brief history of the UK

British cuisine: traditions and festivities

Traditional British recipes

Typical bars and restaurant in the UK

Libro di testo adottato **Mastering Cooking & Service** ELI AUTORI

Autori: C.E. Morris with A. Smith

a. **MATERIALI PROPOSTI**

DAL TESTO adottato **Mastering Cooking & Service** ELI AUTORI

Autori: C.E. Morris with A. Smith:

1. pagina 156-157: The balance of good health plate
2. pagina 158: La piramide alimentare
3. pagina 164: The gluten free label
4. pagina 174 : The HACCP certified label
5. pagina 175 Microbes
6. pagina 180 Immagine che mostra un uomo dotato di mascherina e speciale divisa che esegue una regolare procedura di pulizia del posto di lavoro.



Alice Boschetti



Napoleon Dubois

PROGRAMMA SVOLTO NELL'ANNO SCOLASTICO 2021/2022

DOCENTE: Giuseppe Antonio Rinaldi

CLASSE: 5Ao Cucina

DISCIPLINA INSEGNATA: Francese

ARGOMENTI TRATTATI:

Carte et menu :

Différence entre carte et menu

Comprendre un menu

Le repas principaux des français

Les menu spéciaux : les banquets et les menu religieux

Décrire la préparation d'une recette (si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)

Recettes pour toutes les gammes (si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)

Culture culinaire 1/2

La France administrative: France métropolitaine , DOM et COM.

Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine.

La cuisine provençale : dix plats traditionnels

Spécialités gastronomiques des DROM et des COM.

La cuisine française : traditions et fêtes

La Francophonie

Le passé colonial de la France

Santé et sécurité

HACCP

L'Hygiène

La tenue professionnelle

Régime et nutrition

Les aliments bons pour la santé (si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)

Les aliments biologiques (si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)

Les OGM

Le régime méditerranéen

Les régimes alternatifs: macrobiotique et végétarien

Postuler à un emploi

La Brigade de cuisine

Comment devenir chef de cuisine (si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)

Le CV

Culture culinaire 2/2

La cuisine et la loi : les organismes de contrôle alimentaires.

Les labels.

Grammaire et lexique

Acquisizione delle strutture morfosintattiche di base e delle principali funzioni comunicative della lingua francese. Acquisizione del lessico specialistico relativo all'indirizzo.

Ripasso grammaticale relativo ai primi quattro anni accademici ai fini di rafforzamento e consolidamento delle competenze pregresse utili allo svolgimento dell'Esame di Stato:

articles définis et indéfinis, articles contractés, i gruppi verbali con le eccezioni, verbi riflessivi, aggettivi possessivi, aggettivi dimostrativi, femminile e plurale dei nomi e degli aggettivi, forme ed aggettivi interrogativi, forme négative, gallicismes (présent continu/progressif, passé récent, futur proche), participe passé, passé composé, imparfait, plus-que-parfait, futur simple, conditionnel présent, conditionnel passé.

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: si è lavorato su materiale originale tratto dal libro di testo intitolato "Gourmet Œnogastronomie di Christine Duvallier - Petrini Ed.; inoltre, sono stati forniti file tramite la piattaforma Google Classroom e foto condivise dagli studenti sul gruppo classe WhatsApp.

MATERIALI PROPOSTI:

Immagine a pag. 287 del libro di testo sopracitato con un richiamo ai marchi ed alle etichette, all'aspetto giuridico ed al diritto della consumazione, fino ad arrivare all'intero mondo dell'alimentazione trattato nei vari argomenti.

Immagine a pag. 40 del libro di testo, con riferimento ad *hygiène, HACCP, tenue professionnelle et brigade de cuisine*.

Immagine a pag. 183 del libro di testo che rimanda ad un ampio insieme di argomenti, tra i quali *les régimes, les repas des français, les aliments, le menu et les différents types de menu, la carte, la cuisine française et de la francophonie...*)

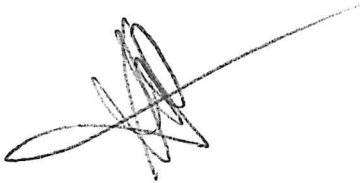
Immagine a pag. 181 del libro di testo che si riferisce agli organismi geneticamente modificati (OGM) e che ben si rifà al tema degli alimenti buoni per la salute e a quelli biologici, oltre ad un plausibile link all'alimentazione più in generale.

Immagine a pag. 219 del libro di testo incentrata sul CV e sul mondo del lavoro, dunque anche con un riferimento a *Brigade de cuisine, Tenue* ecc.

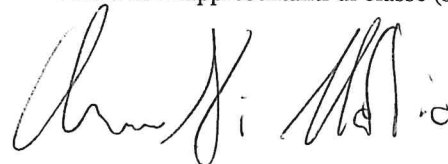

Immagine a pag. 265 del libro che rappresenta Charles De Gaulle ed un richiamo al passato coloniale della Francia.

Milano, 04/05/2022

Firma del docente



Firma dei Rappresentanti di classe (studenti)

Alice Boscardi

Docente: Maria Antonia Ambesi
Classe: 5[^]Ao
Disciplina: Lingua Tedesca

Argomenti trattati:

- Dosen für Lebensmittel
- Fisch und Fischgerichte, Fleisch und Fleischgerichte, Geflügel, Wild und Wildgeflügel
- Die Bewerbung und Lebenslauf.
- Bezeichnung
- Praktikum
- Bewerbungsgespräch
- Vorbereitungen für ein Hochzeitsbankett
- "im Restaurant am Gardasee" e "Jugendlichen und Alkohol"
- Das Hotel Lage, Anbindung, Zimmeraustattung, Restaurants und Bars. Sprachbox
- Weine
- Hygiene und Haccp
- Diätformen

Libro di testo adottato:

Paprika Neu Extra

Deutschkurs für Gastronomie- Patisserie-, Service- und Barpersonal.

Materiali proposti:

Immagine a pag. 237 del libro di testo sopracitato per un richiamo alla formazione del personale di un'azienda e al sistema di controllo da applicare.

Immagine a pag. 30 del libro di testo, che rimanda agli alimenti vegetariani e di conseguenza, alla distinzione tra le varie forme di dieta.

Immagine a pag.140 del libro di testo, per esplicitare il tema della sicurezza sul lavoro.

Immagine a pag. 64 del libro di testo, con un riferimento ai diversi tipi di carne e ai metodi di cottura.

Immagine a pag. 99 del libro di testo per affrontare il tema dell'alimentazione dei giovani fino alla piramide alimentare.

Immagine a pag. 141 del libro di testo che si rifà alla pulizia delle superfici, degli ambienti e delle attrezzature.

Immagine a pag. 43 del libro di testo che fa riferimento in particolar modo alla classificazione degli alimenti.

Docente Ambsi Maria Antonia

Rappresentanti di classe

Perna Daniela

Luigi Luca

ANNO SCOLASTICO 2021/2022
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PAOLO FRISI – OLMO DI CORNAREDO

Nome e cognome del docente: Floriana Gatto

Classe: 5Ao

Disciplina insegnata: Diritto e tecniche amministrative

Argomenti trattati:

IL MARKETING

Il marketing: aspetti generali
Il marketing strategico
Il marketing operativo
Il web marketing
Il marketing plan

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

La pianificazione e la programmazione
Il budget
Il business plan

IL MERCATO TURISTICO

Il mercato turistico internazionale
Gli organismi e le fonti normative internazionali
Il mercato turistico nazionale
Gli organismi e le fonti normative interne
Le nuove tendenze del turismo

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L' ECONOMIA DEL TERRITORIO

Le abitudini alimentari
I marchi di qualità alimentare

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
I contratti delle imprese ristorative

Libro di testo adottato:

Rascioni S., Ferriello F., *Gestire le imprese ricettive up 3- ENOGASTRONOMIA - SALA E VENDITA-*, Tramontana.

MATERIALI PROPOSTI

Dal libro di testo e sitografia

Il marketing

Questionario sulla customer satisfaction di un hotel pp.75-76

Confronto tra quota effettiva e quota di mercato potenziale di un hotel p.78

Ciclo di vita di un prodotto e matrice di Boston p.95

<https://geo.consulting/morsi-di-marketing/strumenti-di-lavoro/matrice-di-boston-bcg/>

Il mercato turistico

Calcolo del controvalore di importi in valuta p.8

Ripartizione percentuale degli arrivi internazionali (istogramma p.10)

Arrivi in Italia per aree di provenienza (grafici lineari ed a torta p.29)

Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Budget economico di una impresa ristorativa pp.161-163

Report per la direzione generale di una catena di fast-food pp.170-171

Business plan pp. 182-188 (impresa ristorativa); pp.189-195 (impresa ricettiva)

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Effetti della legge di Engel p.269

Spesa media mensile delle famiglie italiane (istogramma) pp. 271-272

Marchio DOP, IGP, STG (esempi di prodotti agro-alimentari) p.282

La normativa del settore turistico-ristorativo

L'Etichettatura degli alimenti

https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_215_allegato.pdf

Codice del consumo

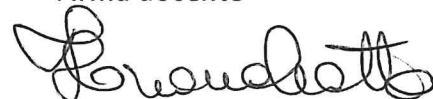
<https://www.codicedelconsumo.it/>

Modello di catering e banqueting

<https://www.wonder.legal/it/modele/contratto-catering-banqueting>

Cornaredo, 4/05/2022

Firma docente



Firma alunni

Alice Boschini
 

Docente: Rosaria Lombardo

Classe: 5°Ao cucina

Disciplina: **Scienza e cultura dell'alimentazione**

Argomenti trattati:

- LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIOLOGICHE:
 - sana e corretta alimentazione
 - la dieta nell'età evolutiva
 - alimentazione del neonato e del lattante
 - l'alimentazione complementare
 - la dieta del bambino
 - la dieta dell'adolescente
 - la dieta dell'adulto
 - la piramide alimentare
 - la dieta in gravidanza e la dieta della nutrice
 - la dieta nella terza età
- DIETE E STILI ALIMENTARI:
 - diete e benessere
 - stili alimentari
 - la dieta mediterranea
 - le diete vegetariane
 - la dieta macrobiotica
 - la dieta eubiotica
 - la dieta nordica
 - la dieta e lo sport
- LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:
 - le malattie cardiovascolari
 - l'ipertensione arteriosa
 - le iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) e l'aterosclerosi
- LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:
 - le malattie del metabolismo
 - la sindrome metabolica
 - il diabete mellito
 - l'obesità
 - iperuricemia e gotta
 - l'osteoporosi
- ALIMENTAZIONE E TUMORI:
 - i tumori
 - stile di vita e rischio tumorale
 - sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti
- DISTURBI ALIMENTARI:
 - anoressia nervosa

- bulimia nervosa
- disturbo da alimentazione incontrollata
- ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:
 - le reazioni avverse al cibo
 - le reazioni tossiche
 - le allergie alimentari
 - le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio e celiachia, cenni su favismo e fenilchetonuria)
 - la diagnosi delle allergie e delle intolleranze
 - allergie, intolleranze e ristorazione collettiva
- NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.
 - alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
 - alimenti arricchiti ed alleggeriti
 - alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
 - gli integratori alimentari
 - gli alimenti funzionali
 - i novel foods
 - gli alimenti geneticamente modificati
 - i "superfoods"
- CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI:
 - la contaminazione degli alimenti
 - le micotossine
 - gli agrofarmaci ed i farmaci veterinari
 - sostanze cedute da materiali oggetti a contatto con gli alimenti
 - metalli pesanti e radionuclidi
- CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI:
 - le malattie trasmesse dagli alimenti
 - i prioni, i virus, i batteri, i funghi microscopici
 - i fattori ambientali e la crescita microbica
 - le tossinfezioni alimentari e le parassitosi intestinali

Si prevede di svolgere i seguenti argomenti dopo la pubblicazione del documento di classe:


- Cenni su SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ:
 - il sistema HACCP
 - le frodi alimentari
 - le certificazioni di qualità
- Cenni sull'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA:
 - la ristorazione di servizio
 - la mensa scolastica
 - la mensa aziendale
 - la ristorazione nelle case di riposo
 - la ristorazione ospedaliera

Libro di testo: **Scienza e cultura dell'alimentazione (5°anno seconda edizione)** di A. Machado
– **Poseidonia Scuola** – Indirizzo enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali.


Materiali proposti:


- *La tecnica del DNA ricombinante* - pag. 29 del libro di testo;
- *La formazione di placche ateromatose* - pag. 121 del libro di testo;
- *Il piatto sano del diabete* - pag. 133 del libro di testo;
- *La spiga sbarrata* - pag. 169 del libro di testo;
- *Meccanismo di azione del prione* - pag. 214 del libro di testo.

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe





Classe 5 A
Anno scolastico 2021/2022
Docente: prof. Ferraro Pasquale

TESTO DI RIFERIMENTO: "Cucinabile top"

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina.

Articolazione: enogastronomia.

Editrice: San marco.

Ore settimanali: quattro

MODULO 1: i prodotti del territorio nella cucina dei localismi e dell'alimentazione globalizzata.

UNITA' DIDATTICA 1: il territorio italiano nei piatti.

Cucina e società; fasi storico evolutive delle ricette; momenti fondamentali della storia alimentare umana; aspetto geografico e biodiversità di ieri, l'oggi e il rischio di omologazione; il cuoco e le risorse del territorio; il metodo della ricerca storica in cucina.

UNITA' DIDATTICA 2: la globalizzazione nella cucina dei localismi.

La globalizzazione alimentare (una risorsa); la globalizzazione e le materie prime; tecniche di preparazione; la globalizzazione e gli stili alimentari; la globalizzazione e la produzione; la globalizzazione e le frodi alimentari; le frodi sanitarie, le frodi commerciali: alterazione, adulterazione; sofisticazione; contraffazione e falsificazione.

MODULO 2: il cuoco e la qualità oggettiva e soggettiva.

UNITA' DIDATTICA 1: marchi di qualità; sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti; dei piatti e delle aziende enogastronomiche.

Gli aspetti della qualità; la qualità percepita e la qualità oggettiva; i sistemi di controllo e tutela; le certificazioni ufficiali (comunitari, DOP, IGP, STG e prodotti biologici), (nazionali PAT); il disciplinare di produzione; la denominazione comunale di origine DE.CO; le certificazioni non ufficiali: presidio slow food e arca del gusto; il cuoco e gli ingredienti a filiera corta (km zero); tracciabilità e rintracciabilità alimentare.

MODULO 3: la sicurezza nel processo produttivo dei piatti.

UNITA' DIDATTICA 1: sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri.

Sicurezza e lavoro; prevenire gli infortuni sul lavoro; gli obblighi per il datore di lavoro; i doveri a carico dei lavoratori; l'elaborazione del documento della sicurezza; i rischi nell'ambiente di lavoro: analisi e valutazione; la sicurezza negli ambienti della cucina; la sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature; il rischio di incendi in cucina; le sostanze con azione estinguente; le principali attrezzature anti incendio; come prevenire i rischi d'incendio; il primo soccorso; differenza tra primo soccorso e pronto soccorso; trattamento delle ferite; delle ustioni; delle folgorazioni; come trattare distorsioni; contusioni e fratture.

UNITA' DIDATTICA 2: sicurezza alimentare: sistema e piano HACCP

La contaminazione degli alimenti; le fasi della pulizia in un ambiente di cucina; le certificazioni di processo e di prodotto; il sistema HACCP; le quattro condizioni dell'HACCP; i sette principi del sistema HACCP; il piano HACCP; il gruppo di lavoro; la descrizione del prodotto e le sue destinazioni d'uso; il diagramma di flusso; l'identificazione dei pericoli nella fase di ricevimento delle merci; nella fase di immagazzinamento dei prodotti; le procedure di verifica; la raccolta e la gestione della documentazione e l'esempio di applicabilità di un piano HACCP nella ristorazione collettiva. Il pacchetto igiene.

UNITA' DIDATTICA 3: tutela della salute: il cliente con intolleranze alimentari

Differenze tra intolleranze e allergie; intolleranza al lattosio e al fruttosio; intolleranza al glutine; la celiachia, l'Unione Europea e le intolleranze; sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze; la gestione delle intolleranze nella ristorazione; requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine (materie prime e selezione dei fornitori, stoccaggio dei prodotti gluten free, l'organizzazione in cucina); il cuoco e il cliente con intolleranze alimentari.

MODULO 4: l'arte del banqueting all'interno del catering.

UNITA' DIDATTICA 1: le tecniche di catering: la nascita e l'evoluzione del catering; soggetti e caratteristiche del catering; la particolarità del catering industriale; lo chef tecnologo, principi di igiene e organizzazione della cucina; la cucina satellite di cottura e finitura; la ristorazione scolastica; la ristorazione socio sanitaria; la ristorazione nelle comunità; la ristorazione aziendale; la ristorazione sui mezzi di trasporto (aerei, navi, treni); particolarità del catering a domicilio; le modalità del servizio di catering; i sistemi di distribuzione (legame caldo; legame cotto e refrigerato; legame cotto e surgelato; legame freddo, legame misto); i distributori automatici, i buoni pasto e il contratto di catering (i requisiti per avviare un'attività di catering, i documenti e gli adempimenti necessari, le attrezzature e le risorse umane).

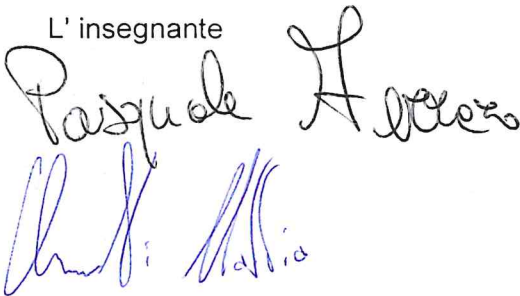

UNITA' DIDATTICA 2: un catering all'inclusive: il banqueting.

Caratteristiche del banqueting; wedding planner le aziende ristorative e il servizio banqueting; adempimenti legislativi; il modello organizzativo; l'organigramma di una società di banqueting (settore commerciale, settore amministrativo e settore tecnico); le job description, il banqueting manager e le proprie mansioni; il contratto di banqueting; lo chef e la sua brigata; le schede tecniche dello chef; la progettazione del menù; menù per cene di gala; menù per meeting e congressi; menù per coffee break; menù per brunch; menù per happy hour; menù per cerimonie; regole fondamentali per la stesura dei menù; la pianificazione del lavoro in cucina e le check list indispensabili per il banqueting.

Materiali proposti:

- 1) La sicurezza alimentare, immagine tratta dal sito chem-service.it
- 2) La biodiversità agroalimentare, immagine tratta dal sito cucina-naturale.it
- 3) La filiera corta e il km 0, Immagine tratta dal libro tecniche di cucina e pasticceria ALMA
- 4) Il banqueting, immagine di proprietà di Caffè Scala Banqueting.
- 5) Slow Food, identità golose web, magazine internazionale di cucina.

L' insegnante

Gli alunni



Docente: **Loris Alessandro Fato**

Classe: **5Ao**

Disciplina: **Laboratorio di servizi enogastronomici – Sala e Vendita**

Argomenti trattati

Elementi di Enologia e Enografia

La Vite e il Vino

La vite

La fermentazione alcolica

La vinificazione

Altre tecniche produttive

Principali pratiche di cantina

Spumante

Champagne

Conservazione dei vini

Vino e salute

L'etichetta

Degustazione e abbinamento

Presentazione

Esame visivo

Esame olfattivo

Esame gusto-olfattivo

Considerazioni finali

Temperatura del vino

Abbinamento vino-cibo

La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio (ripasso)

I prodotti Tipici (EAS)

Abruzzo

Basilicata

Calabria

Campania

Emilia-Romagna

Friuli-Venezia Giulia

Lazio

Liguria

Lombardia

Marche

Molise

Piemonte

Puglia

Sardegna

Sicilia

Toscana

Trentino-Alto Adige

Umbria

Valle d'Aosta
Veneto

Il turismo enogastronomico

Elementi di Mixologia

I cocktail Mondiali

Linea per i cocktail

Come si preparano

Uso dello Shaker

Uso del Boston

Uso del Mixing glass

Le regole per un ottimo cocktail

L'alcol: consumo e dosi

Vendere Cocktail

Cocktail mondiali

Categorie di Cocktail internazionali

Guarnizioni e decorazioni

Presentazione

Strumenti di lavoro

Guarnizioni con frutta e verdura

Guarnizioni Varie

Brinature

Glass painting

Guarnizioni al cioccolato

Le nuove tendenze della guarnizione

Esercitazioni Laboratoriali:

La valorizzazione del territorio: Presentare l'enogastronomia del territorio italiano

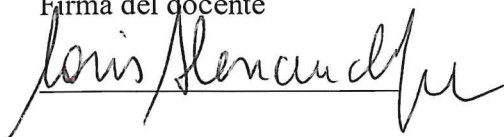
Libro di testo: Oscar Galeazzi – Sala-Bar e Vendita - Hoepli

Materiali tratti dal testo: Oscar Galeazzi – Sala-Bar e Vendita - Hoepli

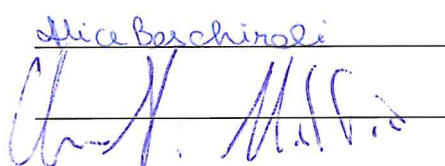
Materiali proposti:

- schema della vite: pag. 137 del libro di testo;
- immagine raffigurante il Ramuage manuale: pag. 151 del libro di testo;
- schema della classificazione dei vini italiani: pag. 159 del libro di testo;
- Forme di bottiglie più comuni: pag. 161 del libro di testo;
- Schema raffigurante un bicchiere per degustazione ISO: pag 165 del libro di testo;

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe



PROGRAMMA DIDATTICO
A.S. 2021/2022
I.I.S. PAOLO FRISI – POLO OLMO

DOCENTE: GIORGIO TAVOLA

CLASSE: 5^Ao CUCINA

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

ARGOMENTI TRATTATI E OGGETTO DI VALUTAZIONE:

L'ALLENAMENTO
LA CINESIOLOGIA MUSCOLARE
SICUREZZA E PRIMO SOCCORSO
LA PALLACANESTRO
IL CALCIO A CINQUE

LIBRO DI TESTO:

COMPETENZE MOTORIE LIGHT
ZOCCA E., GULISANO M., MANETTI P., MARELLA M., SBRAGI A.
CASA EDITRICE G. D'ANNA

MATERIALI

1. ARTICOLI

1.1. LA CARTA DI TORONTO PER L'ATTIVITÀ FISICA

<https://www.globalpa.org.uk/charter/>

<https://www.globalpa.org.uk/pdf/torontocharter-italian-20may2010.pdf>

1.2. FORZA RESISTENZA E VELOCITÀ

<https://edusport.loescher.it/news/forza-resistenza-velocita-3943>

1.3. SPORT PER TUTTI, PER TUTTE LE ETÀ

<https://edusport.loescher.it/news/sport-per-tutti-per-tutte-le-eta-3987>

2. TABELLE

2.1. PERIODIZZAZIONE L'ALLENAMENTO

(materiale autoprodotta)

CORNAREDO 04/05/2022

L'INSEGNANTE



GLI STUDENTI



Alice Boschirelli