 <p>I.I.S. PAOLO FRISI MILANO</p>	<p><i>PROGRAMMI SVOLTI</i></p>	<p><i>a.s. 2021/2022</i></p>
---	---------------------------------------	---

ALLEGATO

Classe 5[^]Bo sala

IP diurno

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

- a. Francesco Spata
- b. 5Bo/sala
- 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

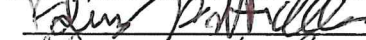

f. MATERIALI PROPOSTI

- 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^Bo Sala**

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

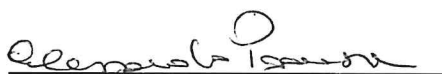
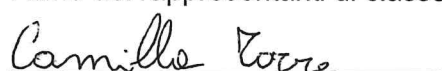
<https://stringhersedale.files.wordpress.com/2012/05/manifesto-cucina-futurista.pdf>

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^Bo Sala**

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"

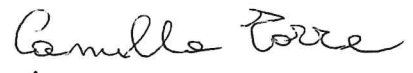

AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 107 "Seminare per vincere"

Milano, 05/05/2022

Firma della docente
classe



Firme dei rappresentanti di

Anno scolastico 2021/2022

Docente: Alessandro Spinsanti

Classe: 5 B Olmo Sala

Disciplina: Matematica

Argomenti trattati:

Ripasso della derivata

Significato geometrico della derivata

La funzione derivata

Derivata delle funzioni elementari

Algebra delle derivate:

- Derivata della somma di due funzioni
- Derivata del prodotto fra una costante e una funzione
- Derivata del prodotto di due funzioni
- Derivata del quoziente di due funzioni
- Derivata della funzione composta

Teoremi sulle funzioni derivabili:

- Teorema di Fermat
- Teorema di Rolle
- Teorema di Lagrange

Massimi e minimi relativi di una funzione; ricerca dei massimi e minimi relativi di una funzione attraverso lo studio della derivata

Convessità e concavità di una funzione

Derivata seconda

Flessi a tangente orizzontale, obliqua e verticale

Studio del grafico di una funzione

L'integrale

Concetto di primitiva di una funzione, integrale indefinito.

Proprietà di linearità dell'integrale indefinito, integrale indefinito delle funzioni elementari, integrazione per decomposizione, per sostituzione, per parti, integrazione che tiene conto della regola di derivazione delle funzioni composte.

L'integrale definito e il calcolo delle aree dei trapezoidi mistilinei.

Calcolo del volume dei solidi di rotazione.

Applicazioni del calcolo integrale alla realtà fisica.

Calcolo delle probabilità.

Probabilità dell'evento unione di due eventi.

Probabilità condizionata.

Definizione di eventi indipendenti, condizione di indipendenza di due eventi.

Probabilità composta, teorema della probabilità totale, teorema di Bayes.

Libro di testo:

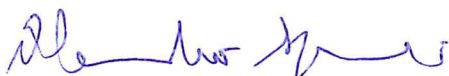
Leonardo Sasso, "Nuova matematica a colori – Vol. 4", Petrini

Leonardo Sasso, "Nuova matematica a colori – Vol. 5", Petrini

Materiale prodotto dal docente relativo a:

- a) Applicazioni del calcolo della derivata allo studio del grafico di una funzione
- b) Applicazioni dell'integrale definito al calcolo delle aree di trapezoidi mistilinei
- c) Casi particolari dell'integrale definito in presenza di simmetrie della funzione e dell'intervallo di integrazione

Il docente:




(Alessandro Spinsanti)

I rappresentanti degli studenti:



(Camilla Torre)

 (Alessandro Paonessa)

 (Simone Schiavone)

IIS Frisi
Programma di Lingua Inglese 5BOlmo Sala as 2021/22
Docente Prof.ssa Stefania Polzella
Libri di testo: Managing Cooking and Service - ELI, Engage B2 - Pearson

How to write a formal email (Engage B2 - Pearson)

How to talk about School and University (Engage B2 – Pearson)

A job interview pag 344 (Mastering Cooking and Service e altro materiale fornito dalla docente)

Professional profiles (Mastering Cooking and Service a selection):

- The waiter pag 332
- The sommelier pag 334
- The bartender pag 336
- The food and beverage manager pag 338
- The catering manager pag 339

How to write a covering letter pag 342 (Mastering Cooking and Service)

The different phases of service pag 262 (Mastering Cooking and Service)

- Phone bookings
- Welcoming guests
- Taking and carrying out orders
- Serving food and drinks
- Presenting the bill
- Guests departure

Serving wine pag 260 (Mastering Cooking and Service)

Pairing wine pag 261 (Mastering Cooking and Service)

Types of bar pag 290

- Pub
- Cocktail bar
- Wine bars
- Coffee bar
- Snack bar
- Nightclubs

Food and wine in Northern Italy pag 378 (Mastering Cooking and Service)

- Aosta Valley
- Piedmont
- Lombardy
- Liguria

Modulo di Ed. Civica

What would you eat to save the planet? Pag 186 (Mastering Cooking and Service)

What would you do to run a sustainable business? Three pillars of sustainability (discussione in classe e materiale fornito dalla docente)

Materiali di esempio

Immagine di un bar (Mastering Cooking and Service, pag 294)

Immagine di contatti con il cliente (Mastering Cooking and Service, pag 264)

Immagine di professionisti al lavoro ((Mastering Cooking and Service, copertina)

Immagine di tipo di servizio al tavolo ((Mastering Cooking and Service, pag 242)

Camille Torre
dan Rane

le do aute
SPelle

IIS PAOLO FRISI
SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
POLO OLMO DI CORNAREDO
CLASSE 5BO ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA
PROGRAMMA DI LINGUA FRANCESE
ANNO SCOLASTICO 2021-22

Docente: Lucia Denoth

Classe: 5BO sala e vendita

Argomenti trattati:

RÉGIMES ET NUTRITION

Les aliments bons pour la santé

Les aliments biologiques

LE BAR ET LE SERVICE

Les types de bar

Un bar emblématique: le Bouddha-bar

Le service au bar

LES BOISSONS

Les boissons chaudes: le café - le chocolat - le thé

Les boissons froides: les eaux - les boissons à base de fruits - les brsa - les frappés

Le champagne

Les liqueurs

Les eaux-de-vie

Les bières

Les apéritifs traditionnels français

Libro di testo:

Christine Duvallier "Gourmet - Service", Gruppo Editoriale Eli 2016

Materiali proposti:

Dal libro di testo adottato "Gourmet - Service", Gruppo Editoriale Eli 2016, autrice Christine Duvallier:

1. pagina 72 Les aliments bons pour la santé
2. pagina 144 Les types de bar (interno di un bar)
3. pagina 146 Le Buddha-bar de Paris: arredo e statua
4. pagina 149 Materiale e accessori per Le service au bar
5. pagina 150-151 Le café, la cabosse et le thé
6. pagina 152 Bicchieri di BRSA (bevande rinfrescanti senza alcool)
7. pagina 154 Uve, bicchiere e bottiglia di Champagne

8. pagina 156 Bottiglia di Cointreau
9. pagina 159 La bière (diverse tipologie di bicchieri)
10. pagina 160 Bottiglie di Apéritifs traditionnels français

Milano, 15-05-2022

I rappresentanti di classe

Cornille Torre
Alessandro Faresse

la docente

Lucia Denoth

Lucia Denoth

I.I.S. “PAOLO FRISI”

Olmo di Cornaredo

PROGRAMMA A.S. 2021/22

Classe 5[^] sez. Bo Sala/Bar

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Docente: Angelo Ristani

MODULO A IL MERCATO TURISTICO

Lezione 1 Il mercato turistico internazionale

Lezione 2 Gli organi e le fonti normative internazionali e comunitarie

Lezione 3 Il mercato turistico nazionale, strumenti di analisi del mercato turistico interno e le dinamiche del turismo in Italia

Lezione 4 Gli organi e le fonti normative interne

MODULO B IL MARKETING

Lezione 1 Il marketing, definizione

Lezione 2 Il marketing strategico: analisi interna ed esterna, analisi della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione, target e posizionamento, obiettivi strategici

Lezione 3 Il marketing operativo: prezzo (full costing, direct costing), prodotto (ciclo di vita del prodotto), promozione (pubblicità, promozione, pubbliche relazioni), distribuzione: il franchising (breve, medio, lungo)

Lezione 4 Il marketing turistico: pubblico, privato, integrato

Lezione 5 Il web marketing, e-mail, direct marketing

Lezione 6 Il marketing Plan

MODULO C PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

Lezione 1 La pianificazione e programmazione, mission e vision

Lezione 2 Il budget, articolazione

Lezione 3 Il business plan e piano strategico

MODULO D LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RISTORATIVO

Lezione 1 Le norme sulla sicurezza del lavoro e luoghi di lavoro

Lezione 2 Le norme di igiene alimentare, rintracciabilità dei prodotti alimentari

Lezione 3 I contratti delle imprese ristorative, il concetto di responsabilità, la responsabilità dei ristoratori e albergatori

MODULO E LE ABITUDINI ALIMENTARI

Lezione 1 I marchi di qualità alimentare

Lezione 2 I prodotti a km 0

Lezione 3 Green Economy e ristorazione sostenibile

Libro di testo utilizzato: RASCIONI, FERRIELLO, “*Gestire le imprese ricettive up*”, Vol. III, indirizzo enogastronomia – sala e vendita, TRAMONTANA – RIZZOLI EDUCATION, 2020

Utilizzo di appunti: durante il corso dell'Anno Scolastico il sottoscritto ha predisposto materiali digitali su power point creati appositamente per tutti gli studenti. Tali materiali (slides e mappe concettuali) affrontano in maniera sintetica argomenti trattati a lezione quali: pianificazione, programmazione e controllo delle aziende ricettive, analisi interna ed esterna, matrice di ANSOFF, analisi SWOT, il modello di Porter, Business Plan, Marketing Plan, Budget F&B; il marketing strategico, marketing turistico, marketing mix; essi sono disponibili nel registro elettronico, sezione materiali didattici.

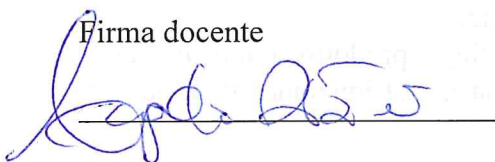
Materiali proposti:

Dal libro di testo RASCONI, FERRIELLO, "*Gestire le imprese ricettive up*", Vol. III, indirizzo enogastronomia – sala e vendita, TRAMONTANA – RIZZOLI EDUCATION, 2020 sono stati estratti i seguenti materiali: Analisi Swot pag. 145 e sito web: <https://geo.consulting/morsi-di-marketing/strumenti-di-lavoro/analisi-swot-esempio-e-modello/>) Business plan pag. 181, pag. marketing plan pag. 121, posizionamento pag. 80, marketing strategico e marketing operativo pag. 64, marketing turistico pag. 66,

Approfondimenti:

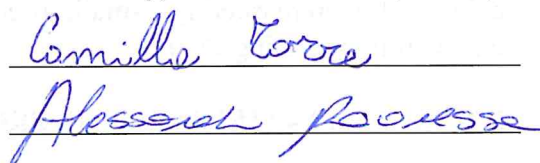
- Gianluca Landone: La matrice di Ansoff: "il caso Coca-Cola", www.gianlucalandone.it, giugno 2020.

Firma docente



10/05/2022

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)



Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Prof. Amalia Paonessa

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione 5 Enogastronomia - Sala e vendita - Prodotti dolciari. Seconda edizione. A. Machado. Editore: Poseidonia

MODULO 1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- **Nuovi prodotti alimentari**

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti arricchiti e alimenti alleggeriti.

Alimenti destinati ad una alimentazione particolare.

Gli integratori alimentari.

Gli alimenti funzionali (acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici).

I novel foods.

Gli alimenti geneticamente modificati.

I superfoods.

MODULO 2. LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE

- **La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche**

Sana e corretta alimentazione: Dietologia, Dietetica, Dietoterapia.

La dieta nell'età evolutiva.

La dieta del neonato e del lattante.

L'alimentazione complementare.

La dieta del bambino.

La dieta dell'adolescente.

La dieta dell'adulto.

La dieta in gravidanza.

La dieta della nutrice.

La dieta nella terza età.

La piramide alimentare.

- **Diete e stili alimentari**

Diete e benessere.

Stili alimentari.

La dieta mediterranea e la piramide.

La dieta vegetariana.

La dieta macrobiotica.

La dieta eubiotica.

La dieta nordica.

La dieta sostenibile.

La dieta e lo sport.

MODULO 3. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

Le malattie cardiovascolari.

L'ipertensione arteriosa.

Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

- **La dieta nelle malattie metaboliche**

Le malattie del metabolismo.

Il diabete mellito.

L'obesità.

Iperuricemia e gotta.

L'osteoporosi.

- **La dieta nelle malattie dell'apparato digerente**

I disturbi gastrointestinali (reflusso esofageo, gastrite, ulcera peptica, meteorismo, flatulenza, stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile).

Le malattie epatiche (indicazioni dietetiche, epatite e cirrosi).

- **Allergie e intolleranze alimentari**

Le reazioni avverse al cibo.

Reazioni tossiche.

Le allergie alimentari.

Le intolleranze alimentari.

L'intolleranza al lattosio.

Il favismo.

La fenilchetonuria.

La celiachia.

La diagnosi delle allergie e delle intolleranze.

- **Alimentazione e tumori**

I tumori (stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene presenti negli alimenti, sostanze protettive presenti negli alimenti).

I disturbi alimentari (anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata).

MODULO 4. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- **Contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

La contaminazione degli alimenti.

Le micotossine.

Gli agrofarmaci.

I farmaci veterinari.

Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (materiali per contenitori)

I metalli pesanti.

I radionuclidi.

- **Contaminazione biologica degli alimenti**

Le malattie trasmesse dagli alimenti.

I prioni: encefalopatia spongiforme.

I virus: epatite A.

I batteri.

I fattori ambientali e la crescita microbica.

Le tossinfezioni alimentari.
I funghi microscopici.
Le parassitosi intestinali.

Programma da svolgere oltre la data del 15 Maggio

- **L'alimentazione nella ristorazione collettiva**

La ristorazione (la ristorazione di servizio, la mensa scolastica, la mensa aziendale, la ristorazione nelle case di riposo, la ristorazione ospedaliera)

- **Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità**

Alcuni dei materiali analizzati dal libro di testo in classe nel corso dell'anno:

La piramide alimentare pag. 60

Rappresentazione grafica della dieta mediterranea sostenibile pag. 73

Spiga sbarrata come segno distintivo dei prodotti senza glutine pag. 169

La formazione di placche ateromatose pag. 121

Obesità (dipinto di Fernando Botero, 1999) pag. 135

Le malattie epatiche (segno del divieto assoluto di alcol nella dieta) pag. 152

Sostanze cancerogene presenti a causa della cottura (carne alla brace) pag. 180

Docente



Rappresentanti di classe



Docente: Prof. La Russa Pasquale

**Classe: 5Bo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera,
articolazione Sala e vendita**

Disciplina: SALA e VENDITA

Anno scolastico: 2021-2022

Abbinamento cibo-vino

I criteri di abbinamento cibo-vino, l'analisi del piatto e l'abbinamento, la successione dei vini in un menu, gli abbinamenti gastronomici della lista, l'abbinamento cibo drink, abbinamento cibo-vini dolci o spumanti, gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico e merceologico.

Tecnica di degustazione

Analisi organolettica nei vini: esame visivo, olfattivo, gusto olfattivo, temperature di servizio dei vini.

Enografia nazionale e internazionale

L'enografia: l'enografia italiana, l'enografia europea, cenni di enografia extraeuropea.

La location il servizio e il menu

La scelta del servizio di sala adeguato alla location, le tipologie dei menu offerti -tipologie di menu coerenti con il servizio offerto e con le esigenze dei clienti. La strutturazione del menu: l'ordine delle vivande, le funzioni del menu, come predisporre un menu, la grafica del menu.

La produzione gastronomica italiana e internazionale

Definizione di prodotto tipico, il valore del prodotto tipico, forze e debolezze del prodotto tipico, i marchi di tutela dei prodotti, la gastronomia regionale, i prodotti tradizionali, cenni di gastronomia internazionale.

La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti

Acquisti ed economato, approvvigionamento e fornitori, tipologie di prodotti, magazzino e scorte, gestione delle scorte, acquisto del vino, supporti informatici per la gestione del magazzino

Costi e prezzi nella ristorazione food-cost and beverage-cost

I costi delle aziende ristorative, calcolo del food-cost, calcolo del beverage-cost, il prezzo di vendita, calcolo alcolico nei cocktails.

Strategie di vendita mirate ai diversi tipi di attività

Le diverse tipologie di bar, nuove proposte di cocktail, tecniche di presentazione e commercializzazione dei prodotti,

(*) Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe.

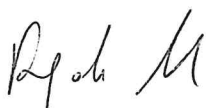
Libro di testo: Sala e vendita, la scuol@ di enogastronomia, edizioni Calderini

Materiali proposti:

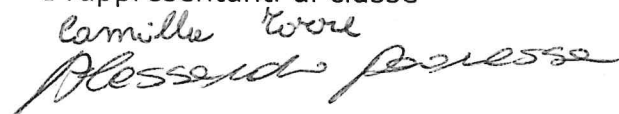
1. Immagine enografia francese dal sito vino in rete
<http://www.vinoinrete.it/sommelier/sommelier%20-2-%20enografia%20int%20francia.htm>
2. Immagine affinamento degli spumanti, tratto dal libro di testo Sala e vendita Edizioni Calderini pag. 326
3. Immagine la carta dei vini tratto dal libro di testo Sala e vendita Edizioni Calderini pag. 339
4. Immagine le fasi dell'esame olfattivo, tratto dal libro di testo Sala e vendita Edizioni Calderini pag. 392
5. Immagine enografia italiana, tratto dal libro di testo Sala e vendita Edizioni Calderini pag. 346

Milano, 6 maggio 2022

L'insegnante



I rappresentanti di classe



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

TESTO DI RIFERIMENTO: "I saperi della cucina"

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina.

Articolazione: sala e vendita.

Editrice: San marco.

Ore settimanali: due

MODULO: 4

UNITA' DIDATTICA 2: il settore food certificato.

Le certificazioni di qualità; i prodotti biologici; DOP; IGP; STG, PAT; le certificazioni non ufficiali: Slow Food e Arca del gusto; Il disciplinare di produzione.

MODULO: 6

UNITA' DIDATTICA 1: La cottura degli alimenti: conoscenze e tecniche operative.

La trasmissione del calore; le modalità di cottura degli alimenti; le tecniche di cottura; le cotture in un liquido a calore umido; le cotture a calore secco; le cotture miste; le cotture in un grasso; la tecnica del friggere; le cotture al cartoccio e in crosta; la cottura sottovuoto.

MODULO: 7

UNITA' DIDATTICA 1: L'organizzazione degli ambienti della produzione.

L'impresa ristorativa e i suoi spazi; la classificazione della cucina in base agli spazi: modello tradizionale, cucina a vista, cucina a spazi definiti.

La cucina satellite di cottura e finitura; il centro produzione pasti; la distribuzione degli alimenti; legume caldo, legume freddo, legume misto.

Tecniche e strumenti per rigenerare i cibi; gli apparecchi per il mantenimento; le attrezzature in cucina e in pasticceria.

UNITA' DIDATTICA 3: La sicurezza sui luoghi di lavoro.

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 nell'ambiente della cucina; la sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature; il rischio di incendi in cucina; le sostanze con azione estinguente; le principali attrezzature antincendio; come prevenire i rischi di incendio; il primo soccorso: gli eventi traumatici, ferite, ustioni, folgorazioni.

Gli eventi non traumatici: avvelenamento, soffocamento.

Materiali proposti:

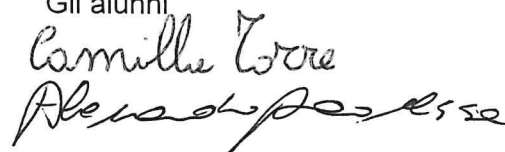
1) La sicurezza sui luoghi di lavoro: foto di proprietà del gruppo remark

2) L'agricoltura biologica: immagine di proprietà del MIPAAF

L'insegnante



Gli alunni



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

DOCENTE: GIORGIO TAVOLA

CLASSE: 5[^]Bo SALA

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 02/05/2022

L'INSEGNANTE



GLI STUDENTI

