

I.I.S.  
PAOLO FRISI  
MILANO

## ***PROGRAMMI SVOLTI***

**a.s.  
2021/2022**

**ALLEGATO**

### **Classe 5<sup>F</sup> cuc**

**IP diurno**

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

**Programma svolto di Italiano**  
Classe 5<sup>a</sup> F  
Anno scolastico 2021/2022  
**Docente: prof. ssa ELEONORA FIORE**

**Libro di testo**

P. Di Sacco – Chiare lettere – Dall'Ottocento a oggi – Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.

Appunti e materiali forniti dall'insegnante (riassunti, schemi e mappe)

**SECONDO OTTOCENTO**

Il Positivismo: caratteri generali.

Il Naturalismo francese e il Verismo italiano: caratteri generali. Punti di contatto e differenze.

**G. FLAUBERT**

- La vita, le opere e la poetica.
- Madame Bovary.

Testi:

Da "Madame Bovary":

- "Il matrimonio fra noia e illusioni" (pag. 74)

**G. VERGA**

- La vita, le opere e la poetica.
- L'apprendistato del romanziere.
- La stagione del Verismo.
- Il ciclo dei vinti.
- I Malavoglia.
- I Promessi Sposi e I Malavoglia: due modi diversi per cominciare un romanzo
- Mastro don Gesualdo.

Testi:

Da "Vita dei campi":

- "La lupa" (pag.114)
- "Rosso Malpelo" (fotocopie)

Da "I Malavoglia":

- "La famiglia Toscano" (pag.136)
- "L'addio alla casa del nespolo" (pag. 148)

Da "Mastro don Gesualdo":

- "La morte di Gesualdo" (pag. 160)

### La poetica del Decadentismo e del Simbolismo.

Testi in prosa:

#### **OSCAR WILDE**

Da "Il ritratto di Dorian Gray":

- "La rivelazione della bellezza" (pag.208)

( Tutta la classe ha letto l'opera integrale)

Testi poetici:

#### **CHARLES BAUDELAIRE**

Da "I fiori del male":

- "Corrispondenze" (pag.191)

La narrativa decadente: l'Estetismo.

#### **G. D'ANNUNZIO**

- Vita, opere e poetica.
- D'Annunzio esteta e "Il piacere".
- I romanzi dannunziani e il Superuomo.

- Il Decadentismo in versi: Alcyone.

Testi:

Da "Il piacere":

- "Il ritratto dell'esteta" (pag. 220)

Da "Le vergini delle rocce":

- "Il programma del superuomo" (pag. 224)

Da "Alcyone":

- "La pioggia nel pineto" (pag.232)

## **G. PASCOLI**

- Vita e opere.
- La poetica del "Fanciullino" e il suo mondo simbolico.
- Il percorso delle opere.
- Lo stile e le tecniche espressive.
- Myricae.
- Canti di Castelvecchio.

Testi:

Da "Il fanciullino":

- "Il fanciullino che è in noi" (pag.254)

Da "Myricae":

- "Arano" (pag.260)
- "Novembre" (pag.262)
- "Il lampo" (pag.265)
- "X agosto" (pag.268)

Da "Canti di Castelvecchio":

- "Il gelsomino notturno" (pag.273)

Cenni sulle Avanguardie:

- crepuscolari: la poetica delle piccole cose
- futuristi: F.T. Marinetti
- i "vociani"

### Il grande romanzo europeo tra Ottocento e Novecento.

- Cenni sulla nascita della psicoanalisi e Freud
- I temi psicologici del nuovo romanzo

#### **I. SVEVO**

- Vita e opere.
- La formazione e le idee.
- La poetica di "riduzione" della letteratura.
- I tre romanzi: Una vita; Senilità; La coscienza di Zeno.

Testi:

Da "Una vita":

- "Gabbiani e pesci" (pag. 370)

Da "Senilità":

- "Un pranzo, una passeggiata, e l'illusione di Ange" (pag. 376)

Da "La coscienza di Zeno":

- "Il fumo" (pag.388)
- "Il funerale mancato" (pag.396)
- "Psico-analisi" (pag.402)

## **L. PIRANDELLO**

- Vita e opere.
- La poetica: relativismo e umorismo. “La vecchia imbellettata”.
- Novelle per un anno
- Il fu Mattia Pascal.
- Uno, nessuno e centomila.

Testi:

Da “Novelle per un anno”

- “Il treno ha fischiato” (pag.437)

Da “Il fu Mattia Pascal”:

- “Adriano Meis” (pag.447)

Da “Uno, nessuno, centomila”:

- “Il naso di Moscarda” (pag.453)

### Le nuove frontiere della poesia

### L'evoluzione delle forme poetiche dall'Ottocento al Novecento

## **\*L'ERMETISMO**

## **\*G. UNGARETTI**

- \*– Vita e opere
- \*– L'allegria
- \*– Il nuovo linguaggio poetico di Ungaretti

\*Testi:

Da "L'allegria":

- "San Martino del Carso" (pag.554)
- \*"Veglia" (pag.556)
- \*"Soldati" (pag.558)
- \*"Mattina" (pag.565)

## **P.LEVI**

– Cenni sulla vita e sull'opera "Se questo è un uomo"

**\* si prevede di svolgere i seguenti argomenti dopo la pubblicazione del documento di classe nel corrente mese di maggio.**

## **Lecture aggiuntive:**

Nel primo trimestre la classe ha letto:

- O. Wilde, *"Il ritratto di Dorian Gray"*.

Nel secondo quadrimestre la classe ha letto

- Primo Levi, *"Se questo è un uomo"*.

## **PRODUZIONE DI TESTI SCRITTI**

- Analisi del testo letterario e riflessione linguistica
- Testo argomentativo
- Parafrasi di un testo poetico

## **Materiali allegati:**


Testi contenuti nel libro di testo P. Di Sacco – Chiare lettere – Dall'Ottocento a oggi – Vol. 3 – Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

- "La famiglia Toscano" (pag.136 righe 1- 25) tratto da "I Malavoglia" di Verga
- "Il ritratto dell'esteta" (pag. 220 righe 1- 25)) tratto da "Il piacere" di D'Annunzio

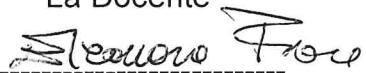
- "Il fumo" (pag.388 righe 1- 64) tratto da "La coscienza di Zeno" di Svevo
- "Novembre" (pag.262) tratto da "Myricae" di Pascoli
- "Il treno ha fischiato" (pag.437 righe 43 - 113) tratto da "Novelle per un anno" di Pirandello
- "Veglia" (pag.556) tratto da "L'allegria" di Ungaretti

Milano, maggio 2022

I Rappresentanti di Classe

  
-----  
Suzzio Spanton  
-----

La Docente

  
-----



**Programma svolto di Storia**  
**Classe 5^ F**  
**Anno scolastico 2021/22**  
**Docente: prof. ssa FIORE ELEONORA**

**Libro di testo**

AA.VV. - Capire la storia, Vol. 2 – edizioni scolastiche Bruno Mondadori – Pearson

AA.VV. - Capire la storia, Il Novecento e la Globalizzazione Vol.3 – edizioni scolastiche Bruno Mondadori – Pearson

Appunti e materiali forniti dall'insegnante (riassunti, schemi e mappe)

**“Capire la storia” Vol.2**

**L'ETA' DELL'IMPERIALISMO (In breve)**

**L'ITALIA LIBERALE**

Il nuovo Stato e i governi della Destra

La Sinistra e l'età crispi

Il decollo industriale

La fine del secolo: Luci e ombre

**“Capire la storia” Vol.3**

**L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA**

– L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana

– L'Europa verso la catastrofe:

- La belle époque
- le alleanze difensive
- nazionalismo e darwinismo sociale
- le cause della guerra

- La prima guerra mondiale, una guerra moderna
- La svolta del 1917
- La rivoluzione russa

## **L'EREDITÀ DEL CONFLITTO**

- Il dopoguerra inquieto
- Il Medio Oriente Instabile (cenni)
- Il Genocidio Armeno (cenni)
- La Dichiarazione Balfour
- Dopo la guerra una nuova economia: Taylorismo e Fordismo
- Società di massa e crisi della democrazia

## **TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE**

- Le democrazie sotto attacco:
  - La Gran Bretagna e la Francia
  - L'Europa centro – orientale
  - La Germania di Weimar
- La crisi italiana e l'avvento del fascismo
- La crisi del 1929 e il New Deal
- L'Europa contesa: fascismo e democrazie

## **IL TOTALITARISMO**

- Il fascismo
- Il nazismo
- Lo stalinismo

## LA SECONDA GUERRA MONDIALE

- L'Europa verso la catastrofe: le aggressioni naziste e lo scoppio della guerra
- \*- Il conflitto si allarga al mondo
- \*- La Shoah
- \*- La svolta del 1942
- \*- Il crollo dell'Asse e la Resistenza
- \*- Un nuovo mondo sulle macerie della guerra

*\* Si prevede di svolgere i seguenti argomenti dopo la pubblicazione del documento di classe nel corrente mese di maggio.*

## APPROFONDIMENTI

- Invio di riassunti su classroom sulla Giornata della Memoria e sul Binario 21
- Visione film-documentario "Se questo è un uomo" di Levi

## Materiali allegati:

Foto contenute nel libro di testo AA.VV. - Capire la storia, Il Novecento e la Globalizzazione Vol.3 – edizioni scolastiche Bruno Mondadori – Pearson

- "L'Europa verso la catastrofe": la Belle époque pag.18
- "Una guerra moderna": l'attentato di Sarajevo pag.25 e la trincea pag. 43
- "Il fordismo e la catena di montaggio": la produzione di serie pag. 66 e pag.68

- “Totalitarismi: nazismo”: Hitler pag.86 e pag. 109
- “Avvento del fascismo”: Mussolini pag. 92
- “Il dominio nazista e la Shoah”: donne e bambini ebrei pag. 156 e campi di concentramento pag. 161

Milano, maggio 2022

I Rappresentanti di Classe

Sylvia Spuntor

[Signature]

La Docente

Eleonora Fure

PROGRAMMA DI IRC ANNO SCOLASTICO 2021/2022

**La persona e la società:**

I principi della dottrina sociale della Chiesa a partire dal commento di alcuni nn. della "Dottrina sociale della Chiesa" - Approfondimento di alcuni problemi sociali mediante l'utilizzo di materiale audio-visivo: la povertà ("The Millionaire"); la droga ("Blow"); la mafia ("Gran Torino"); razzismo ("12 anni schiavo") – La schiavitù interiore: fondamenti di Teologia morale.

**Convivenza, Matrimonio, Famiglia:**

Le attuali trasformazioni della famiglia: famiglie monoparentali, famiglie ricostituite, famiglie personali, famiglie lunghe, famiglie di fatto, famiglie affidatarie e famiglie adottive.

La specificità del Matrimonio cristiano a partire dal commento di alcuni cann. del "Codice di Diritto Canonico".

**BIBLIOGRAFIA**

Como A., Clemente E., Danieli R., *Il Laboratorio delle Scienze Umane e Sociali*, Pearson.

Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace, *Compendio di Dottrina sociale della Chiesa*, Libreria Editrice Vaticana.

Arrieta J. I., *Codice di Diritto Canonico e leggi complementari commentato*, Colletti a San Pietro Editore.

Appunti forniti dal docente.

**TESTI E DOCUMENTI**

"La persona umana e i suoi diritti" tratto da Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace, *Compendio di Dottrina sociale della Chiesa*, Libreria Editrice Vaticana, pp.58-86.

"I principi della dottrina sociale della Chiesa" tratto da Pontificio Consiglio della Giustizia e della Pace, *Compendio di Dottrina sociale della Chiesa*, Libreria Editrice Vaticana, pp.87-108.

"Titolo VII: Il Matrimonio" tratto da Arrieta J. I., *Codice di Diritto Canonico e leggi complementari commentato*, Colletti a San Pietro Editore, pp. 695-777.

DATA 13/4/22

FIRMA STUDENTI MJS Andre



FIRMA DOCENTE Andrea Caporaso

**Docente: Prof.ssa Mancuso Carla Katia**

**Classe: 5F Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (articolazione cucina)**

**Disciplina: Matematica**

**Anno scolastico: 2021-2022**

**Programma svolto:**

- **Equazioni di secondo grado intere:** soluzione di equazioni di secondo grado intere, significato del Delta
- **Equazioni fratte:** Condizioni di esistenza, soluzione di equazioni fratte
- **Disequazioni di secondo grado intere:** risoluzione con il metodo grafico (studio della Parabola)
- **Disequazioni fratte:** studio dei segni
- **Funzioni reali di variabile reale:**
  - ✓ Definizione e classificazione.
  - ✓ Funzioni polinomiali: razionali, irrazionali, intere e fratte.
  - ✓ Studio del dominio e degli zeri della funzione
  - ✓ Studio del segno della funzione
  - ✓ Rappresentazione sul piano cartesiano del dominio, dei punti di intersezione con gli assi e del segno della funzione
- **Limiti** di una funzione: forma di indecisione infinito/infinito
- **Asintoti Verticali e Orizzontali**
- **Grafico probabile di una funzione**
- **Derivata** di funzioni polinomiali. Calcolo delle derivate di funzioni polinomiali intere e fratte.
- Calcolo dei punti stazionari: minimi e massimi di una funzione. Studio degli intervalli di crescita e decrescita (\*)
- **Studio di semplici funzioni razionali intere e fratte:** rappresentazione del grafico di una funzione (\*)

(\*) Si prevede di svolgere questo argomento dopo la pubblicazione del documento di classe.

**Libro di testo:** *Nuova Matematica a colori*, Edizione Gialla, Secondo biennio, L. Sasso, Petrini Editore.

**Materiale proposto, prodotto dal docente**

- interpretazione del grafico di una funzione per lo studio della continuità/discontinuità della funzione (e di eventuali punti di discontinuità), del segno della funzione, dei punti di intersezione con gli assi e degli eventuali asintoti Orizzontali e Verticali.

Milano, 6 maggio 2022

Il Docente

I rappresentanti

**Docente:** Gaetano Marialucrezia

**Classe:** 5 F Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione enogastronomia

**Disciplina:** Lingua Inglese

**Anno scolastico:** 2021-2022

**Argomenti trattati:**

Grammar revision

Unit 1: The Catering Industry

- The world of Hospitality
- Commercial and Welfare Catering
- Types of Restaurants
- The Restaurant: location and layout
- Service and facilities

Unit 8: Menu Planning

- What's in a menu
- Menu formats
- Types of menu
- Breakfast, lunch and dinner menus
- Buffet menus

Unit 9: Diet and Nutrition

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Teen and sports diet
- Special diet for food allergies and intolerances

Unit 10: Safety procedures

- Food safety and food quality
- Haccp
- Haccp principles

- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

Culture :

- The United Kingdom
- English-Speaking World : Canada, South Africa, India, Australia

**Libro di testo:** Mastering Cooking & Service, Catrine Elen Morris with Alison Smith, Editore ELI

### **Materiali proposti**

1. Immagine Types of catering (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.11)
2. Immagine Menu formats (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.141)
3. Immagine The Mediterranean Diet (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.156)
4. Immagine Gluten free (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.164)
5. Immagine Haccp (dal libro di testo Mastering Cooking & Service, pag.174)

Milano, 3 Maggio 2022

FIRMA STUDENTI

*Syria Spunton*

*[Signature]*

FIRMA DOCENTE

*Manoelere [Signature]*



**Prof.ssa** Iolanda Ionata

**Classe:** 5 F a.s 2021/22

**Materia:** francese

### **Le monde de la restauration**

- le secteur de l'hôtellerie-restauration
- le personnel
- le restaurant: les locaux et les équipements
- comment promouvoir son entreprise

### **En cuisine**

- la brigade de cuisine
- l'hygiène
- l'équipement d'une cuisine
- appareils de préparation des aliments
- les outils de cuisine

### **Produits alimentaires et préparations**

- les fournisseurs
- les types de fournisseurs
- les légumineuses
- les céréales

### **Les règles en cuisine**

- les techniques de cuisson à l'eau
- les techniques de cuisson au corps gras
- les techniques de cuisson à la chaleur

## **Cartes et menus**

-les types de cartes ("si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe" )

## **La sécurité et l'alimentation**

-L'HACCP ("si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe" )

-les infections transmissibles et les intoxications alimentaires ("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 ("si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe" )

-les troubles du comportement alimentaire ("si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe" )

## **Postuler à un emploi**

-l'entretien d'embauche ("si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe" )

## **GRAMMATICA**

-il verbo être et avoir

-gli articoli determinativi e indeterminativi

-le preposizioni semplici e articolate

-le preposizioni di luogo

-le preposizioni davanti ai nomi geografici

- la formazione del femminile di nomi e aggettivi

-la formazione del plurale di nomi e aggettivi

-gli aggettivi possessivi

-gli aggettivi dimostrativi

-gli aggettivi indefiniti

- c'est vs il est

- il presente indicativo dei verbi regolari in -ER e loro particolarità

- la forma negativa e la soppressione di *pas*
- i verbi impersonali
- il presente indicativo dei verbi regolari in –IR
- gli articoli partitivi
- gli avverbi di quantità
- la forma interrogativa
- i numeri ordinali e cardinali
- gli avverbi in - MENT
- la traduzione di "MOLTO" e "TUTTO"
- imperativo

#### **Materiali:**

I. "Il buon cibo é il fondamento della vera felicità" (Auguste Escoffier) (citazione scaricata da internet: <https://aforismi.meglio.it/aforismi-di.htm?n=Auguste+ESCOFFIER>)

II. HACCP (acronimo, tratto dal testo "Gourmet")

III. "Taste of France" (immagine menu scaricata da internet: [google.com/search/les types de menu](http://google.com/search/les+types+de+menu))

**Libri di testo adottati:** Gourmet(di Christine Duvallier, ELI) , Fiches de grammaire (di Giuseppe Vietri)

Firma docente



Firma rappresentanti di classe



Syrio Spanton

## **PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE**

**Anno Scolastico 2021 - 2022**

**Classe 5°F**

**Insegnante: GIAN FRANCO LODDO**

Le attività svolte, coerentemente alla programmazione comune, sono state finalizzate:

- al miglioramento della coscienza, conoscenza, capacità e competenza motoria degli studenti rispetto alla propria situazione iniziale;
- ad acquisire autonomia, sicurezza e fiducia in sé stessi e consapevolezza dei propri mezzi e capacità;
- a lavorare in presenza degli altri, collaborare, utilizzare l'attrezzatura idonea;
- a riconoscere ed applicare in forma semplici i vari ruoli all'interno di un'attività di squadra.

La pratica degli sport di squadra, anche quando ha assunto carattere competitivo, si è realizzata in armonia con l'istanza educativa, sempre prioritaria in modo da promuovere l'abitudine alla pratica motoria e sportiva.

Materiale utilizzato:

- "La carta del Fair play" redatta da Panathlon International; sitografia: [https://www.panathlon-international.org/documenti/Documenti\\_pdf/CARTE/carta\\_del\\_fair\\_play.pdf](https://www.panathlon-international.org/documenti/Documenti_pdf/CARTE/carta_del_fair_play.pdf)

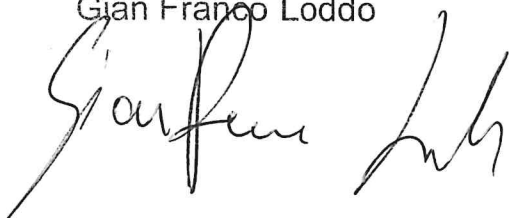
### **ATTIVITA' SVOLTE**

- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la forza (test addome sit up 30", test del salto in lungo da fermo, test del lancio della palla medica con tecnica del getto del peso, wall sit test).
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la velocità (test di velocità con cambio di direzione sui 60 m, test di corsa sui 30 m lineari).
- Attività di consolidamento delle capacità condizionali: la resistenza (test di Cooper da 10 minuti).
- Esercizi pre-atletici con conoscenza e pratica delle varie andature quali skip, corsa calciata, corsa laterale, corsa incrociata, corsa mista skip + calciata, corsa saltellata.
- Esercizi di potenziamento del CORE (addome) con conoscenza e pratica di vari esercizi.
- Esercizi di stretching con conoscenza e pratica di vari esercizi.
- Il circuit training come metodo allenante a corpo libero o con piccoli attrezzi quali manubri.

- Fondamentali individuali di pallavolo e calcio.
- Torneo interno di pallavolo.
- Presentazione di un lavoro a gruppi in cui si presentava una lezione di scienze motorie.

L'Insegnante

Gian Franco Loddo

A stylized handwritten signature in black ink, appearing to read 'Gian Franco Loddo'.

Gli alunni

A stylized handwritten signature in black ink, appearing to read 'Syria Spunton'.

Syria Spunton

**Nome e cognome del docente:** Federica Sara Zollo

**Classe** 5F

**a.s.** 2021/2022

Disciplina insegnata **Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva**

- 1) Le nuove dinamiche del mercato turistico.
- 2) Tecniche di marketing turistico (operativo e strategico) e di web marketing.
- 3) Business plan e gestione strategica.
- 4) Le filiere alimentari e i prodotti a chilometro zero.
- 5) Abitudini alimentari ed economia del territorio.
- 6) La tracciabilità dei prodotti: procedure e normative.

**Libro di testo adottato:** "Gestire le imprese ricettive up – corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva", Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – ed. Tramontana.

**Materiali proposti:**

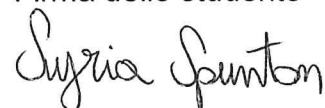
1. Immagine "La Via Francigena (dal libro di testo Gestire le imprese ricettive up, pag.69)
2. Immagine "Prodotti, gamma, linea, marchio del retail alimentare (rivista foodweb.it - <https://www.foodweb.it/2015/12/marca-2016-le-insegne-ripartono-bio-premium/>)
3. Immagine "Le leve del Mktg: le 4 P - Product, Price, Place e Promotion", (<https://www.ionos.it/digitalguide/online-marketing/vendere-online/il-marketing-mix/>)
4. Immagine "Web marketing" (dal libro di testo Gestire le imprese ricettive up, pag.111)
5. Immagine "Ma siamo proprio sicuri che..", sull'utilità e i danni della plastica, tratto dalla Repubblica del 31.10.2020.

Milano 6/5/2022

Firma del Docente



Firma dello studente



**Docente: Prof. Pergola Roberto**

**Classe: 5F Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera,  
articolazione enogastronomia**

**Disciplina: Laboratorio Enogastronomia SALA e VENDITA**

**Anno scolastico: 2021-2022**

### **Rapporti con i clienti**

Il nostro prodotto: il servizio, fasi del servizio : prenotazione, accoglienza, presa della comanda, servizio prodotti, conto, commiato, regole fondamentali della gestione del reclamo.

### **La carta, strumento di vendita**

Presentazione, aspetti tecnici e gestionali, indicazione strategiche, la carta delle vivande, regole ortografiche, il menù, la carta dei vini.

### **Gestione informatizzata dell'azienda**

Presentazione, gestione del servizio, gestione cliente, gestione magazzino, l'hardware necessario.

### **Gestione degli acquisti**

Acquisti di economato, approvvigionamento e fornitori, tipologia di prodotti, acquisto del vino

### **Costi e prezzi nella ristorazione**

Perché calcolare, calcolare il food cost (prodotto, effettivo), prezzo di vendita (metodo fattore).

### **Valorizzazione dei prodotti tipici**

Che cos'è il prodotto tipico, forze e debolezze del prodotto tipico, la tipicità come elemento strategico, i marchi di tutela dei prodotti.

### **Tecnica di degustazione e abbinamento del vino**

Presentazione, terminologia AIS, esame visivo, olfattivo, gusto olfattivo, temperature del vino, abbinamento cibo-vino, metodo Mercadini, scheda AIS.

### **Distillazione, Acqueviti e liquori (\*)**

- Distillazione e acqueviti
- Brandy, Cognac, Armagnac, Grappa, Whisky, Vodka, Rum, Gin, Tequila, Calvados, Liquori

Durante l'anno gli alunni provenienti dai percorsi Regionali (IeFP) hanno sostenuto colloqui integrativi di allineamento di 1°,2°,4° anno.

Argomenti trattati : 1° e 2° anno la brigata, aree di lavoro, mise en place, stili di servizio, il bar, caffetteria. 4° anno la vite, la fermentazione alcolica, tecniche di vinificazione, produzione vini speciali, docg, doc, igt.

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

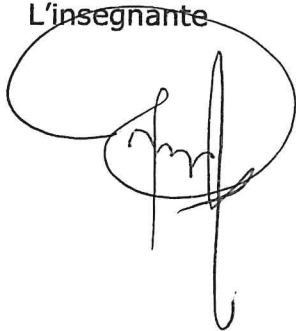
**Libro di testo:** Sala Bar e Vendita 4° e 5° anno articolazione enogastronomia, Ulrico Hoepli, O.Galeazzi.

**Materiali proposti:**

1. Immagine briefing prima del servizio, O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp 3.
2. Immagine Percorso di lettura O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp 43
3. Immagine Un estratto di carta dei vini O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp 52
4. Immagine prodotti tipici O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp ~~52~~ 35
5. Scheda AIS tecnica di degustazione O.Galeazzi sala bar e vendita hoepli, pp 166

Milano, 6 maggio 2022

L'insegnante



I rappresentanti di classe





# **PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA**

**Anno scolastico 2021/2022**

**Classe 5 F**

**DOCENTE: Crapanzano Salvatore**

## **TESTO DI RIFERIMENTO: "CUCINABILE TOP"**

**Laboratorio di servizi Enogastronomici per il settore cucina**

**Articolazione: Gastronomia settore cucina**

**Editrice: San marco**

**Autori: Solillo-Palermo**

**Ore settimanali svolte:4**

### **MODULO 1**

#### **I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA DEI LOCALISMI E DELL'ALIMENTAZIONE GLOBALIZZATA.**

##### **-UD.1 IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI.**

Cucina e società-momenti fondamentali della storia alimentare umana-aspetto geografico e biodiversità di ieri- l'oggi e il rischio omologazione-il recupero agroalimentare-il cuoco e le risorse del territorio.

##### **-UD.2 LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI.**

La globalizzazione alimentare-le frodi alimentari-il cuoco e i prodotti tipici nel mondo globalizzato.

### **MODULO 2**

#### **IL CUOCO E LA QUALITA' OGGETTIVA E SOGGETTIVA**

##### **-UD.1 MARCHI DI QUALITA', SISTEMI DI TUTELA E CERTIFICAZIONI DEGLI INGREDIENTI, DEI PIATTI E DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE.**

Gli aspetti della qualità-i prodotti tipici, tradizionali e locali di qualità-le certificazioni ufficiali,- DOP-IGP-STG-PRODOTTI BIOLOGICI-PAT-le certificazioni non ufficiali.

##### **-UD.2 LA QUALITA' ORGANOLETTICA O SENSORIALE.**

La degustazione di un prodotto, alcuni esempi di degustazione.

### **MODULO 3**

#### **LA SICUREZZA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI**

##### **-UD.1 SICUREZZA E TUTELA NELLA RISTORAZIONE: DIRITTI E DOVERI.**

Sicurezza e lavoro-prevenire gli infortuni sul lavoro-gli obblighi del 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 incendio in cucina-le sostanze con azione estinguente-le principali attrezzature antincendio-come prevenire i rischi d'incendio-il primo soccorso e il pronto soccorso

##### **-UD.2 SICUREZZA ALIMENTARE:SISTEMA E PIANO HACCP.**

Le contaminazioni alimentari-il sistema HACCP-le quattro condizioni dell'HACCP-i sette principi-il piano HACCP-il team HACCP-descrizione del prodotto e delle sue destinazioni -il diagramma di flusso-identificazione dei pericoli-fase di ricevimento merci-fase d'immagazzinamento dei prodotti.

##### **-UD.3 TUTELA DELLA SALUTE:IL CLIENTE CON INTOLLERANZE ALIMENTARI.**

L'intolleranza alimentare non è un'allergia-intolleranza al lattosio e al fruttosio-intolleranza al glutine- l'unione Europea e le intolleranze-la gestione delle intolleranze nella ristorazione-le diverse certificazioni di idoneità dei prodotti-requisiti indispensabili per produrre pasti senza glutine-strutture e attrezzature-materie prime e selezione dei fornitori-stoccaggio dei prodotti gluten free-l'organizzazione in cucina-il cuoco e il cliente con intolleranza alimentare.

## **MODULO 4**

### **L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING**

#### **-UD.1 LE TECNICHE DI CATERING**

La nascita e l'evoluzione di catering, soggetti e caratteristiche del catering-particolarità del catering industriale-lo chef tecnologo: una somma di competenze-principi d'igiene e organizzazione della cucina-la cucina satellite-la ristorazione scolastica-la ristorazione sociosanitaria-ristorazione nelle comunità-la ristorazione aziendale-la ristorazione sui mezzi di trasporto-particolarità del catering a domicilio-modalità del servizio di catering-i sistemi di distribuzione-legame a caldo/cook and hold-legame cotto e refrigerato o sistema cook and chill-legame cotto e surgelato o sistema cook and freeze-legame freddo-legame misto .

#### **-UD.2 UN CATERING ALL INCLUSIVE:IL BANQUETING**

Caratteristiche del banqueting- le aziende ristorative e il servizio di banqueting-adempimenti legislativi-il modello organizzativo- l'organigramma-il banqueting manager-le mansioni del banqueting manager-lo chef e la sua brigata gli uomini chiave del settore produzione-le schede tecniche dello chef: lo strumento fondamentale per la brigata di cucina-progettare il menu-menu cena di gala-menu meeting-menu coffee break menu brunch-menu happy hour-menu per cerimonie.

Materiale Esame di Stato

Immagine "La globalizzazione in cucina" :

<https://www.focus.it/comportamento/economia/giornata-della-terra-tra-globalizzazione-e-alimentazione>

Immagine "Intolleranze alimentari" :

<https://ilfattoalimentare.it/allergie-alimentari-realta.html>

Immagine " Sicurezza sui luoghi di lavoro" :

<https://www.mondoprofessionisti.it/in-breve/sicurezza-sul-lavoro-rafforzate-norme-e-vigilanza/>

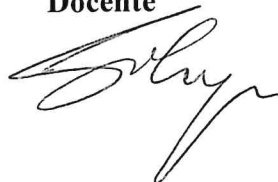
Immagine " Il Banqueting" :

<https://wine.pambianconews.com/2019/06/la-top-ten-del-banqueting-un-affare-da-90-milioni/185699>

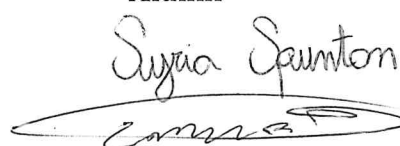
Immagine " Il Piano di autocentrolo Haccp" :

<https://www.cercalavoro.it/professioni/consulente-haccp/>

**Docente**



**Alunni**



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

**Docente:** Italia Caruso

**Classe :** 5 F                      **a.s:** 2021/2022

**Libro di testo :** A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

## **L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE**

### **Nuovi prodotti alimentari**

- Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti: alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti
- I prodotti per un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali: a.g.polinsaturi, fitosteroli , antiossidanti, probiotici, prebiotici , simbiotici
- I novel foods
- Gli alimenti geneticamente modificati
- I superfood

## **LA DIETA IN CONDIZIONI FIOLOGICHE**

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

- Sana e corretta alimentazione
- 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

### **Diete e stili alimentari**

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea e la piramide alimentare della dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta macrobiotica
- La dieta eubiotica
- La dieta nordica
- La dieta sostenibile
- La dieta e lo sport

## **LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE**

### **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

- Le malattie cardiovascolari, prevenzione del rischio cardiovascolare
- L'ipertensione arteriosa

- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi

#### **La dieta nelle malattie metaboliche**

- Le malattie del metabolismo
- Sindrome metabolica
- Il diabete mellito
- L'obesità
- Iperuricemia e gotta
- L'osteoporosi

#### **Sistema HACCP e certificazioni di qualità**

- Igiene degli alimenti
- I Manuali di Buona Prassi Igienica
- Il sistema HACCP
- Il controllo ufficiale degli alimenti
- Le frodi alimentari
- Le certificazioni di qualità

#### **Allergie e intolleranze alimentari**

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari, sintomi e complicanze
- Le intolleranze alimentari: intolleranze enzimatiche, farmacologiche e indefinite
- L'intolleranza al lattosio
- Il favismo
- La fenilchetonuria
- La celiachia
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

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

#### **Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari**

- I tumori
- Stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti
- I disturbi alimentari: anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata.

#### **IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE**

##### **Cenni sulla 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
- I metalli pesanti
- I radionuclidi

## **Cenni sulla contaminazione biologica degli alimenti**

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- I prioni
- I virus
- I batteri
- I fattori ambientali e la crescita microbica
- Cenni sulle tossinfezioni alimentari
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

## **L'alimentazione nella ristorazione collettiva**

- La ristorazione
- La ristorazione di servizio: norme di sicurezza alimentare servizio ed erogazione dei pasti, i diversi tipi di legame, formulazione dei menu, qualità percepita
- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

## **Materiali proposti:**

Immagine: la piramide della dieta mediterranea sostenibile pag. 73 del libro di testo : A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

Immagine: il piatto sano del diabete pag. 133 del libro di testo : A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

Immagine: la spiega sbarrata pag. 169 del libro di testo : A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

Immagine: i colori del benessere a pag. 181 del libro di testo : A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

Firma docente

Itala Grassi

Firma studenti

Cosetta

Suzia Spunton