

I.I.S.  
PAOLO FRISI  
MILANO

## ***PROGRAMMI SVOLTI***

**a.s.  
2021/2022**

**ALLEGATO**

### **Classe 5<sup>^</sup>G cuc**

IP diurno

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

IIS PAOLO FRISI  
Docente: AMBROSIONI EDOARDO  
CLASSE 5G  
Programma di MATEMATICA a.s.2021/2022

CALCOLO LETTERALE: MONOMI E POLINOMI.

- Definizione di monomio, grado di un monomio;
- Addizione e sottrazione di monomi;
- Moltiplicazione, potenza e divisione di monomi;
- Massimo comune divisore e minimo comune multiplo tra monomi;
- Problemi di geometria risolubili con i monomi.
- Definizione di polinomio, grado di un polinomio;
- Operazioni tra polinomi;
- Prodotti notevoli: somma di due monomi per la loro differenza, quadrato di binomio;
- Approfondimento: cubo di binomio e quadrato di trinomio.
- Problemi di geometria risolubili con i polinomi.
- Scomposizioni di polinomi: raccoglimento totale, raccoglimento parziale, differenza di quadrati, trinomio riconducibile al quadrato di un binomio.
- Massimo comune divisore e minimo comune multiplo di polinomi.

EQUAZIONI E DISEQUAZIONI ALGEBRICHE:

- Equazioni numeriche di primo grado intere e fratte;
- Disequazioni numeriche di primo grado intere e fratte;
- Equazioni numeriche di secondo grado complete e incomplete, intere e fratte;
- Disequazioni numeriche di secondo grado complete e incomplete, intere e fratte;
- Equazioni di grado superiore al secondo;
- Disequazioni di grado superiore al secondo risolubili mediante la scomposizione in fattori di polinomi.
- Sistemi di disequazioni algebriche.

PIANO CARTESIANO E RETTA:

- Piano cartesiano, rappresentazioni di punti e rette nel piano cartesiano.

LA PARABOLA:

- Definizione di parabola, concavità, intersezioni con gli assi cartesiani, grafico.

- Risoluzione di equazioni e disequazioni numeriche intere di secondo grado mediante l'utilizzo della parabola.

#### INTRODUZIONE ALL'ANALISI:

- L'insieme  $\mathbb{R}$ : richiami, intervalli limitati e illimitati;
- Richiamo sul concetto di insieme dal punto di vista matematico;
- Definizione di funzione;
- Funzioni reali di variabile reale: definizione e classificazione;
- Dominio di funzioni razionali e irrazionali, segno di funzioni razionali, punti di intersezione con gli assi di funzioni razionali, zeri di una funzione razionale, interpretazione grafica dei risultati citati;
- Simmetrie di funzioni razionali: funzioni pari e funzioni dispari e interpretazione grafica.

#### LIMITI DI FUNZIONI RAZIONALI REALI DI VARIABILE REALE:

- Approccio grafico al concetto di limite, interpretazione grafica;
- Definizione di asintoto orizzontale e verticale, interpretazione grafica;
- Definizione di funzione continua e interpretazione grafica;
- Calcolo di limiti di funzioni razionali;
- Forme di indecisione di funzioni razionali: più infinito meno infinito, infinito su infinito, zero su zero;
- Punti di discontinuità di una funzione reale di variabile reale e relative specie;
- Calcolo di asintoti orizzontali e verticali di funzioni razionali;
- Grafico probabile di funzioni razionali.

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

#### DERIVATA E STUDIO DI FUNZIONI RAZIONALI:

- Il concetto di derivata;
- Algebra delle derivate;
- Funzioni crescenti e decrescenti, punti di massimo e minimo di funzioni reali, studio di funzioni razionali fino all'analisi della derivata prima.

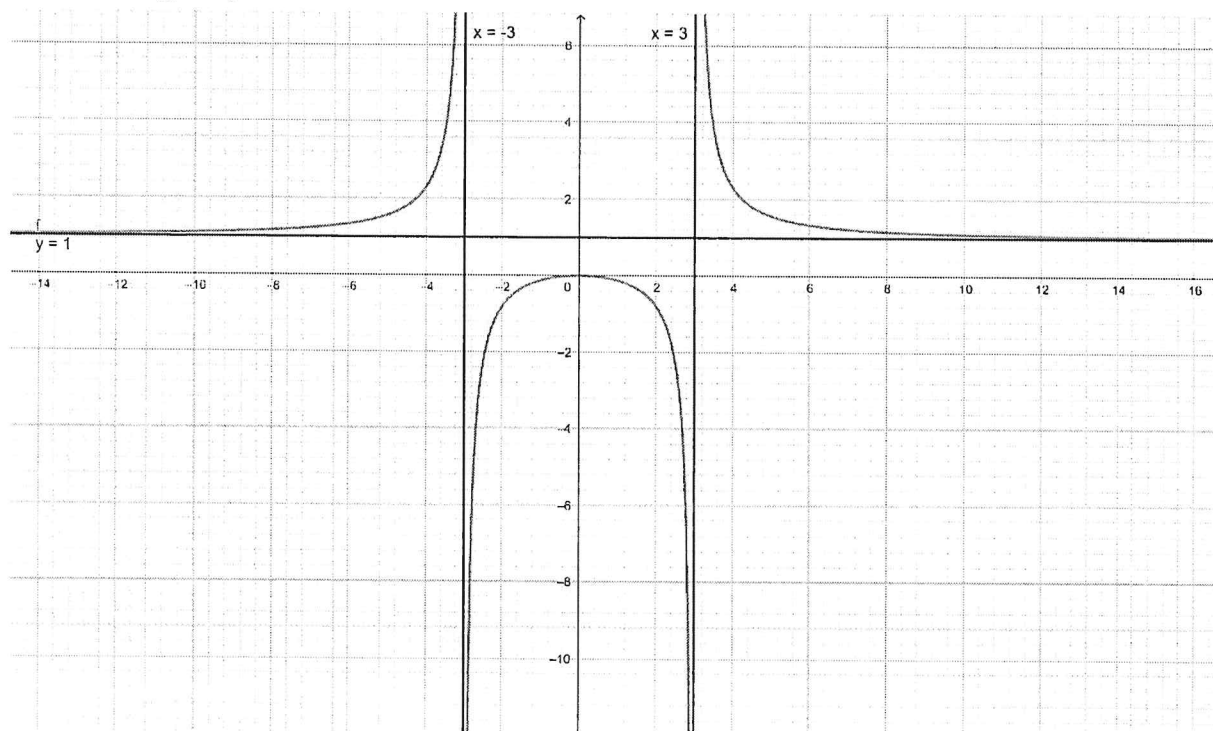
#### INTEGRALI: cenni.

LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

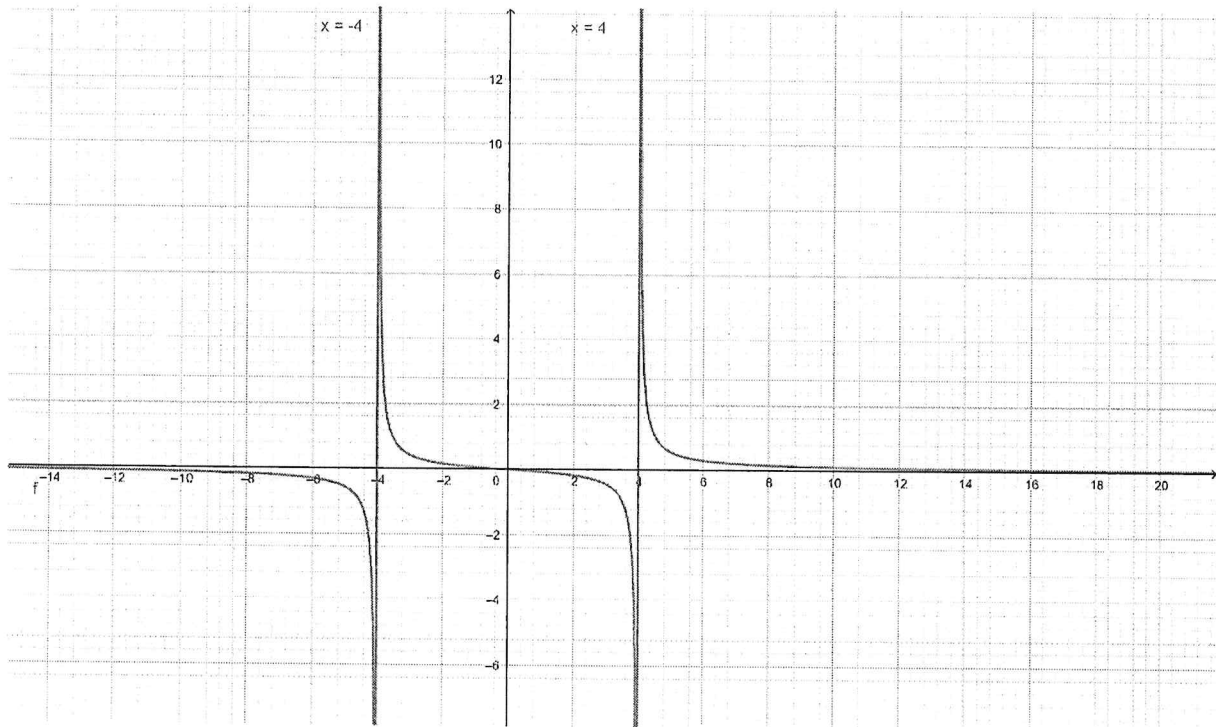
L.Sasso, *Nuova Matematica a colori, Edizione gialla - leggera*. Vol.4 e Vol.5. Petrini.

MATERIALI PROPOSTI:

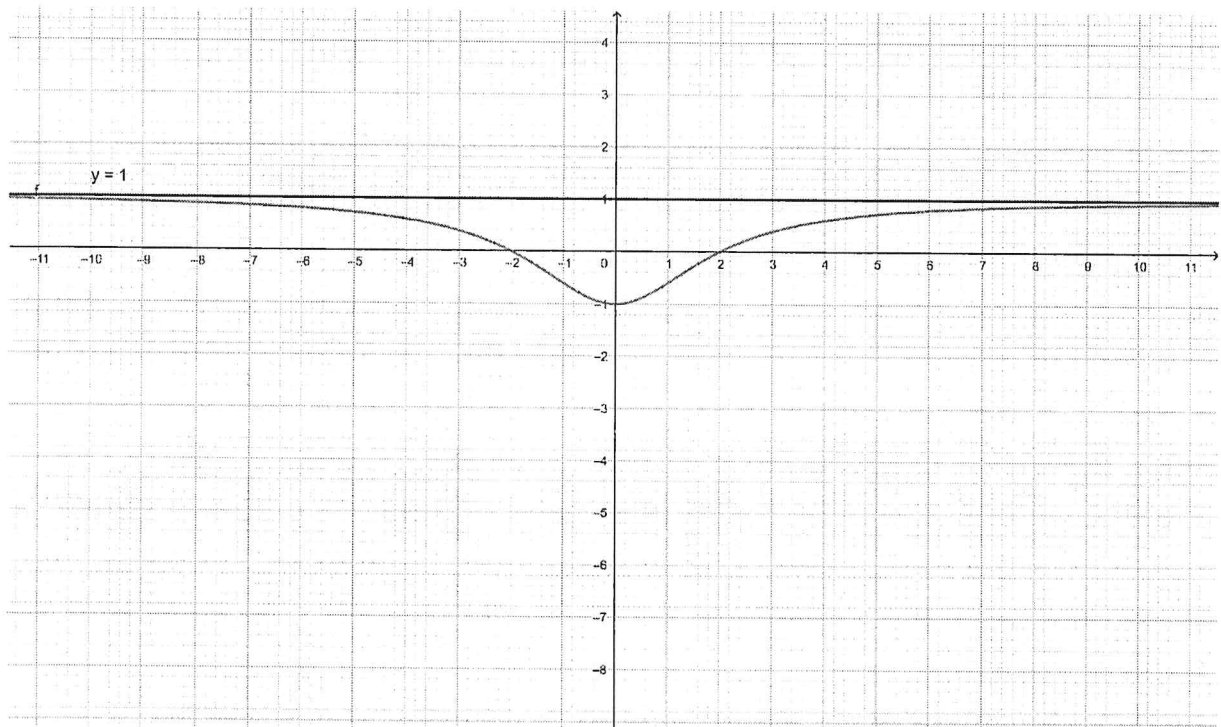
i.  $y = \frac{x^2}{x^2 - 9}$



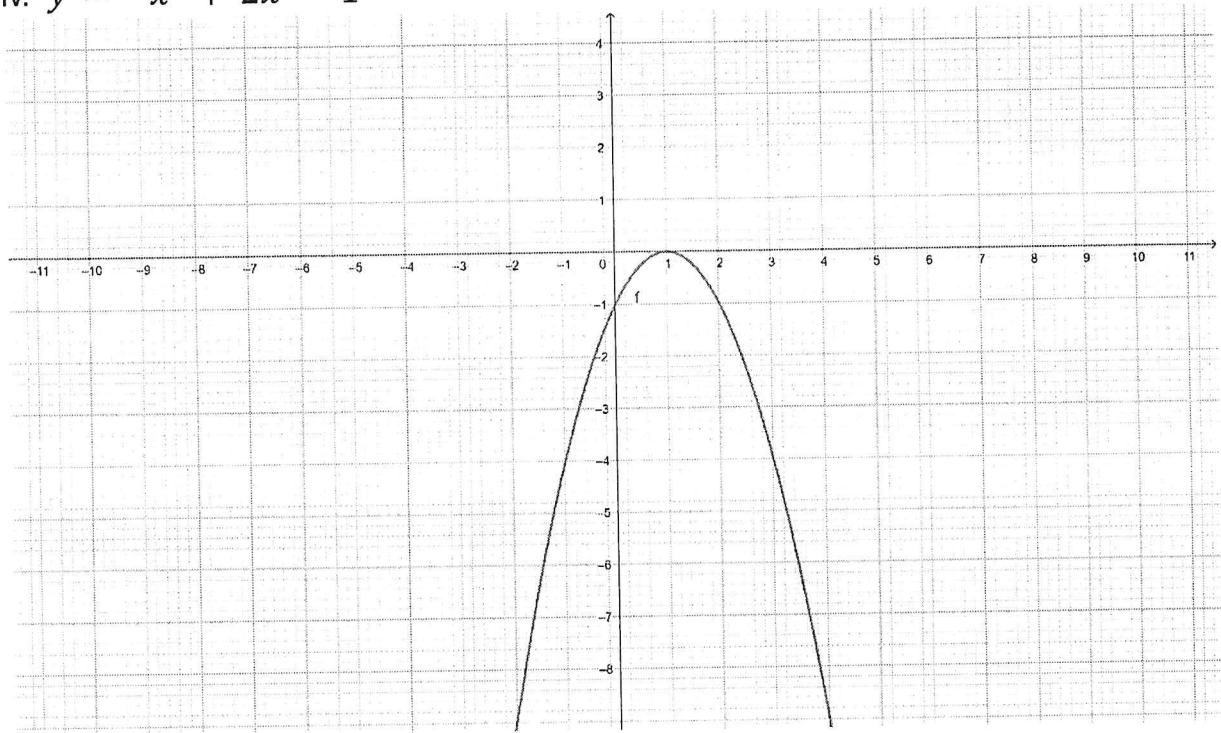
ii.  $y = \frac{x}{x^2 - 16}$



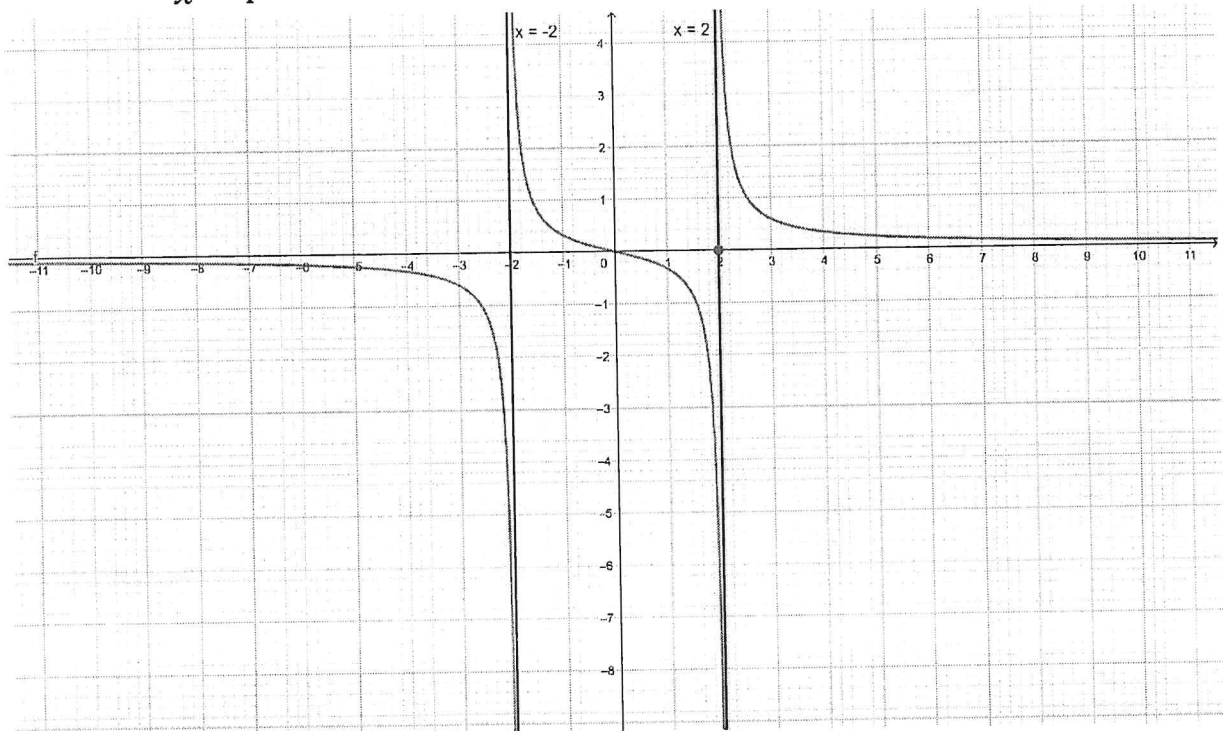
iii.  $y = \frac{x^2 - 4}{x^2 + 4}$



iv.  $y = -x^2 + 2x - 1$



v.  $y = \frac{x}{x^2 - 4}$



Milano, 11/05/2022

Firma del docente:

Edoardo Gibiotti

Firma dei rappresentanti di classe:

Chantal Terracciano

Stefano Miroglio

# **PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA**

**Anno scolastico 2021/2022**

**Classe 5 G**

**DOCENTE: Professore Parisi Roberto**

## **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-il metodo della ricerca storica in cucina-esempio di semplice ricerca storica,

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

La globalizzazione alimentare-le frodi alimentari-il cuoco e i prodotti tipici nel mondo globalizzato-il G8 della ristorazione.

### **MODULO 2**

#### **IL CUOCO E LA QUALITÀ OGGETTIVA E SOGGETTIVA**

##### **-UD.1 MARCHI DI QUALITÀ, 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-i piatti della tradizione Gluten free-le certificazioni non ufficiali,il cuoco e gli ingredienti a filiera corta,la qualità nelle manifestazioni enogastronomiche-

##### **-UD.3 LA QUALITÀ: UN CONNUBIO TRA BUONO E BELLO.**

La presentazione dei piatti-guarnire e decorare un piatto-forme e spazi nel piatto-il piatto tridimensionale,il colore nel piatto-a ogni cottura il suo piatto di portata-per ogni piatto la sua descrizione/presentazione-

### **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:gli eventi traumatici-trattamento delle ustioni-trattamento delle folgorazioni-come trattare distorsioni,contusioni e fratture-il trattamento del colpo di calore.



### -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

Link dei documenti per la prova orale dell'esame di maturità.

- <https://alimentazione360.it/images/ALIMENTAZIONE/storia-alimentazione-preistoria.jpg>
- <https://food-lifestyle.it/wp-content/uploads/2017/12/prodotti-tipici-tris-di-gusto-640x383.jpg>
- <https://splconsulenza.it/hse/wp-content/uploads/2020/10/Sicurezza-sul-lavoro-dlgs81.jpg>
- [https://www.consulenzatripaldi.it/wp-content/uploads/2019/03/articoli-Blog\\_sito.png](https://www.consulenzatripaldi.it/wp-content/uploads/2019/03/articoli-Blog_sito.png)
- [https://d37va2rovhwkkr.cloudfront.net/preview\\_images/news/2837\\_0.jpg](https://d37va2rovhwkkr.cloudfront.net/preview_images/news/2837_0.jpg)
- <https://www.foodagriculturerequirements.com/wp-content/uploads/2016/03/km-zero.jpg>
- [https://giornaledenavigli.it/media/2018/08/28881138\\_wedding-reception-lighting-24.jpg](https://giornaledenavigli.it/media/2018/08/28881138_wedding-reception-lighting-24.jpg)

**Il docente**



**Gli studenti**



**Docente: prof. Matteo de Mitri**

**Classe: 5G**

**Disciplina: Italiano**

**Anno scolastico: 2021-2022**

SIBILLA ALERAMO, *Una donna*

IL VERISMO

GIOVANNI VERGA, da *Vita dei campi* – lettura integrale delle novelle: *La lupa*; *Cavalleria Rusticana*; *Rosso Malpelo*.

da *I Malavoglia*

GRAZIA DELEDDA, da *Canne al vento* – incipit

IL DECADENTISMO

CHARLES BAUDELAIRE, da *I fiori del male* – lettura di *Corrispondenze*; *Spleen*

OSCAR WILDE, da *Il ritratto di Dorian Grey*

GABRIELE D'ANNUNZIO, da *Il Piacere*

da *Alcyone* – lettura di *La pioggia nel pineto*

da *Il Notturmo*

GIOVANNI PASCOLI, da *Myricae* – lettura di *Arano*; *X Agosto*; *Novembre*

da *Canti di Castelvecchio* – lettura di *Il gelsomino notturno*

ITALO SVEVO, da *Senilità* – lettura dal cap. I (*Il ritratto dell'inetto*)

da *La Coscienza di Zeno* – lettura dal cap. III (*Il fumo*); dal cap. IV (*La morte del padre*); dal cap. VIII (*La profezia finale*)

LUIGI PIRANDELLO, da *L'Umorismo* – lettura parte II cap. 2 (*Il sentimento del contrario*)

da *Novelle per un anno* – lettura integrale di *Ciaula scopre la luna*

da *Il fu Mattia Pascal* – lettura dal cap. I e dal cap. XVIII

da *Sei personaggi in cerca d'autore*

LE AVANGUARDIE STORICHE (Espressionismo; Surrealismo; Dadaismo)

IL FUTURISMO – lettura del *Manifesto del Futurismo* e del *Manifesto della cucina futurista*

FILIPPO TOMMASO MARINETTI, da *Zang Tumb Tumb*

IL CREPUSCOLARISMO – SERGIO CORAZZINI

GIUSEPPE UNGARETTI, da *L'Allegria* – lettura di: *I fiumi*; *Soldati*; *Fratelli*; *Mattina*; *San Martino del Carso*; *Il porto sepolto*

Si prevede di svolgere i seguenti argomenti:

EUGENIO MONTALE, da *Ossi di seppia* – lettura di *Meriggiare pallido e assorto*; *Spesso il male di vivere*; *Non chiederci la parola*

da *Xenia* – lettura di *Ho sceso, dandoti il braccio*

L'ERMETISMO – SALVATORE QUASIMODO

IL NEOREALISMO (Pavese, Vittorini)

Libro di testo:

Paolo Di Sacco, *Chiare lettere* vol. 3 – B. Mondadori

Materiali proposti:

1. <https://i.pinimg.com/originals/7b/a8/0a/7ba80a207e7266ce05547a3d04c0b8c1.jpg>

2. [https://www.minimaetmoralia.it/wp/wp-content/uploads/2012/08/112\\_0201.jpeg](https://www.minimaetmoralia.it/wp/wp-content/uploads/2012/08/112_0201.jpeg)

3. “Vedo una vecchia signora, coi capelli ritinti, tutti untati non si sa di quale orribile manteca, e poi tutta goffamente imbellettata e parata d’abiti giovanili. Mi metto a ridere. Avverto che quella vecchia signora è il contrario di ciò che una vecchia rispettabile signora dovrebbe essere. Posso così, a prima giunta e superficialmente, arrestarmi a questa impressione comica. Il comico è appunto un avvertimento del contrario. Ma se ora interviene in me la riflessione, e mi suggerisce che quella vecchia signora non prova forse nessun piacere a pararsi così come un pappagallo, ma che forse ne soffre e lo fa soltanto perché pietosamente s’inganna che parata così, nascondendo così le rughe e la canizie, riesca a trattenere a sé l’amore del marito molto più giovane di lei, ecco che io non posso più riderne come prima, perché appunto la riflessione, lavorando in me, mi ha fatto andar oltre a quel primo avvertimento, o piuttosto, più addentro: da quel primo avvertimento del contrario mi ha fatto passare a questo sentimento del contrario. Ed è tutta qui la differenza tra il comico e l’umoristico”

4.

Di che reggimento siete  
fratelli?

Parola tremante  
nella notte

Foglia appena nata

Nell'aria spasimante  
involontaria rivolta  
dell'uomo presente alla sua  
fragilità

Fratelli

5. <https://www.luxemozione.com/gaianorm/2009/02/bombardamento.pdf>

*Alfama Merata*  
*Alessie Scuto*





**Docente: prof. Matteo de Mitri**  
**Classe: 5G**  
**Disciplina: Storia**  
**Anno scolastico: 2021-2022**

Bismarck e l'equilibrio europeo in crisi  
Età giolittiana: il quadro politico, economico, sociale; la Guerra libica  
Prima guerra mondiale  
Rivoluzione russa  
Fascismo: fine dell'Italia liberale, ascesa di Mussolini, costruzione del regime, quadro politico e internazionale  
Repubblica di Weimar  
Nazismo  
Stalinismo  
Guerra civile spagnola  
Gli Stati liberali tra le due guerre: Inghilterra e Francia  
Gli USA: dalla Crisi del '29 al New Deal  
Seconda guerra mondiale  
Guerra Fredda: dal Piano Marshall alla Caduta del Muro di Berlino

Si prevede di svolgere i seguenti argomenti:

La nascita della Repubblica italiana  
La Prima repubblica italiana: dalla Costituzione a Tangentopoli

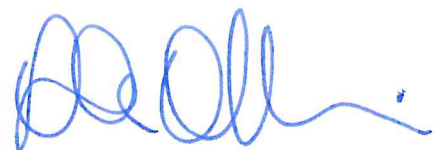
Libro di testo:

AA.VV. - Capire la storia vol. 3 – B. Mondadori

Materiali proposti:

1. [https://www.analisedellopera.it/wp-content/uploads/2018/08/Picasso\\_Guernica-1.jpg](https://www.analisedellopera.it/wp-content/uploads/2018/08/Picasso_Guernica-1.jpg)
2. <http://www.nazionefutura.it/wp-content/uploads/2021/06/yal.jpeg>
3. [https://www.mahnazmezon.com/img/images\\_1/the-berlin-conference-to-divide-africa.jpg](https://www.mahnazmezon.com/img/images_1/the-berlin-conference-to-divide-africa.jpg)
4. <https://www.thescienceofwheremagazine.it/wp-content/uploads/2021/03/muro-berlino.jpg>
5. «[...] Mi sono rifiutato di stravincere, e potevo stravincere. Mi sono imposto dei limiti. Mi sono detto che la migliore saggezza è quella che non ci abbandona dopo la vittoria. Con 300 mila giovani armati di tutto punto, decisi a tutto e quasi misticamente pronti ad un mio ordine, io potevo castigare tutti coloro che hanno diffamato e tentato di infangare il Fascismo. Potevo fare di questa Aula sorda e grigia un bivacco di manipoli: potevo sprangere il Parlamento e costituire un Governo esclusivamente di fascisti. Potevo: ma non ho, almeno in questo primo tempo, voluto.»

*Scoperto M. de M.  
Alessia Locate*



DOCENTE Angelica Giannelli

LIBRO DI TESTO: "MASTERING COOKING AND SERVICE", autori " Catrin Elen Morris, Alison Smith", ed. ELI.

#### MENU PLANNING

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

#### DIET AND NUTRITION

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Religious dietary choices
- Teen and sport diet
- Special diets for food allergies and intolerances
- Different types of nutrients: macro and micro nutrients

#### SAFETY PROCEDURES

- HACCP
- Haccp principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety

#### CULTURE

- British cuisine: traditions and festivities
- British traditional recipes
- Typical bars and restaurants in UK
- British meals and British menu

#### EDUCAZIONE CIVICA

- The slow food movement
- Preservation and promotion of local food
- Environmental sustainability and biodiversity.

## DOCUMENTI PROPOSTI PER ESAME DI STATO

Slow food

<https://www.job4good.it/wp-content/uploads/2021/12/slow-food-fb.jpg>

Haccp

<https://notizie.poloristorazione.it/wp-content/uploads/2017/10/haccp.jpg>

British culture and traditions

[https://cdn.shortpixel.ai/spai/w\\_1230+q\\_lossless+ret\\_img/https://everythingzany.com/wp-content/uploads/2018/09/UK-transportation-in-London.jpg](https://cdn.shortpixel.ai/spai/w_1230+q_lossless+ret_img/https://everythingzany.com/wp-content/uploads/2018/09/UK-transportation-in-London.jpg)

Healthy eating pyramid

<https://cdn1.sph.harvard.edu/wp-content/uploads/sites/30/2012/10/WebMedium.jpg>

Allergies and intolerances

[https://www.valeriolapinta.it/sites/default/files/styles/extralarge\\_1024x768\\_/public/blog/2020-06/allergie-alimentari-allergeni-pesce-latte-arachidi-uova-frutta-cereali-frutta-secca-AdobeStock\\_112394757.jpeg?itok=pNyHyGDo](https://www.valeriolapinta.it/sites/default/files/styles/extralarge_1024x768_/public/blog/2020-06/allergie-alimentari-allergeni-pesce-latte-arachidi-uova-frutta-cereali-frutta-secca-AdobeStock_112394757.jpeg?itok=pNyHyGDo)

Teenager diet

<https://m.media-amazon.com/images/I/51dTvDobUGL.jpg>

Menu

[https://desenio.it/bilder/artiklar/zoom/13272\\_2.jpg?imgwidth=435&q=The%20menu](https://desenio.it/bilder/artiklar/zoom/13272_2.jpg?imgwidth=435&q=The%20menu)

I Rappresentanti di classe

*Sofia Mada*  
*Charol Tousevans*

L' insegnante

Prof.ssa Angelica Giannelli

*A. Giannelli*

**Docente: Prof. Pergola Roberto**

**Classe: 5G 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.

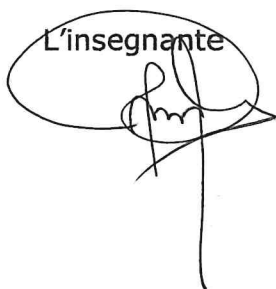
**Libro di testo:** Sala Bar e Vendita 4° e 5° anno articolazione enogastronomia, Ulrico Hoepli, O.Galeazzi.

**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
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

Stefano Merello

Chantal Temocino



**Programma di SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

**a.s. 2021/2022**

**Classe 5^G**

**Docente: Tanase Mariana**

**Argomenti di ripasso**

**Principi nutritivi** : micro e macro nutrienti; glucidi, protidi, lipidi, acqua, sali minerali , vitamine, apparato digerente, filiera agroalimentare.

**Argomenti del 5° anno trattati**

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti.

Gli alimenti funzionali. I novel foods.

Gli alimenti geneticamente modificati.

**LA DIETA NELLE DIVERSE FASCE D'ETA' E CONDIZIONI FISIOLOGICHE.**

La dieta nell'età evolutiva: del neonato e del lattante; l'alimentazione complementare; del bambino; dell'adolescente.

La dieta nell'adulto; in gravidanza e nella nutrice; nella terza età.

**DIETE E STILI ALIMENTARI:**

la dieta mediterranea; vegetariana.

**LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:**

Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

**LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:**

Il diabete mellito, l'obesità.

**ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:**

La sicurezza alimentare e contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche.

Malattie trasmesse dagli alimenti.

Le frodi alimentari.

Il sistema haccp e le certificazioni di qualità.

Presidi slow food.

**Argomenti che si prevede di svolgere dopo la pubblicazione del documento di classe:**

Principali allergie alimentari, Intolleranza al lattosio, celiachia.

**Libro di testo adottato:**

Titolo: *Scienza e cultura dell'Alimentazione Seconda edizione 5° anno, Enogastronomico*, Autore *Machado Amparo*, Editore *Poseidonia*.

**Appunti : spiegazione dal libro.**

**Materiali proposti:**

- I. LIBRI
- II. HUB SCUOLA
- III. VIDEO PER APPROFONDIRE GLI ARGOMENTI SVOLTI.
- IV. TEST INTERATTIVI E AUTOCORRETTIVI.

Milano, 2 maggio 2022

*Eloisa Caba*

*Stefania Morabito* Studentessa

Prof.ssa Mariana Tanase

*Mariana Tanase*

**Materiali proposti: LA PIRAMIDE ALIMENTARE DELLA DIETA MEDITERRANEA**

Fonte: [http://www.ausl.pc.it/dietamediterranea/piramide\\_alimentare.asp](http://www.ausl.pc.it/dietamediterranea/piramide_alimentare.asp)

## **II. LA DOPPIA PIRAMIDE**

Fonte: <https://www.cna-to.it/media/upload/PENSIONATI/Salute%20Alimentazione/4.0-LA%20DOPPIA%20PIRAMIDE%20AMBIENTALE.pdf>

## **III. MARCHI DI QUALITA'**

FONTE: <http://www.cucinasemplicemente.it/denominazioni-made-italy/>

## **IV. presidi slow food**

Fonte: [https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2015/04/slide\\_nuovo\\_logo\\_presi%CC%80di\\_1600x450.jpg](https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2015/04/slide_nuovo_logo_presi%CC%80di_1600x450.jpg)

## **V. HACCP**

Fonte: <https://www.walcam.it/site/assets/files/1456/principihaccp.jpg>

## **PROGRAMMA DI SCIENZE MOTORIE**

**Anno Scolastico 2021 - 2022**

**Classe 5°G**

**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"

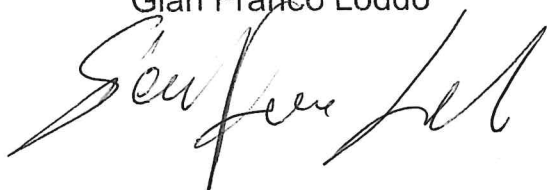
### **ATTIVITA' SVOLTE**

- 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, cursive handwritten signature in black ink, likely belonging to Gian Franco Loddo.

Gli alunni

Stefano Marchetti

Chiara Terracciano

IIS PAOLO FRISI  
ANNO SCOLASTICO 2021-2022  
CLASSE 5^G SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
ARTICOLAZIONE CUCINA  
PROGRAMMA SVOLTO DI TEDESCO  
DOCENTE: ELENA SCOMAZZONI

Sono stati trattati i seguenti argomenti al fine di poter utilizzare la lingua straniera, anche nell'ambito settoriale, per scopi comunicativi e per interagire in ambiti e contesti anche professionali.

Deutsche Geschichte:

Der Fall der Berliner Mauer

Die Wiedervereinigung Deutschlands

Die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte

Artikel 19: Die Meinungsfreiheit und Die Freiheit der Meinungsäußerung

Berlin: Die Hauptstadt von Deutschland

Das deutsche Staatssystem

Die nachhaltige Entwicklung

Mailand:

Die Hauptstadt der Lombardei

Reiseführung durch Mailand

Alternanz Schule-Arbeit: der Praktikumsbericht

Film: *Le vite degli altri*, *Sostiene Pereira*

Sono state riprese e consolidate le conoscenze relative alle strutture morfosintattiche e alle funzioni comunicative affrontate nel corso del quinquennio.

Documenti:

[https://www.klb-klimaleichtblock.de/files/bilder/seiten/nachhaltigkeit/05\\_Drei\\_Saeulendiagramm.jpg](https://www.klb-klimaleichtblock.de/files/bilder/seiten/nachhaltigkeit/05_Drei_Saeulendiagramm.jpg)

[https://www.reise-top10.de/wp-content/uploads/2016/04/AdobeStock\\_2703807691.jpeg](https://www.reise-top10.de/wp-content/uploads/2016/04/AdobeStock_2703807691.jpeg)

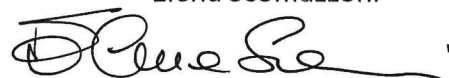
<https://www.quermania.de/brandenburg-berlin/berlin/berliner-mauer1k.jpg>

Milano, 15/05/2022

I rappresentanti di classe

*Celino Edsward*  
*Stefano Marchi*

La docente  
Elena Scomazzoni



**Docente: Prof.ssa A. Picardi**  
**Classe 5^G Enogastronomia**  
**Programma Francese a. s. 2021/2022**

**Grammatica**

Le principali regole di Fonetica. Revisione dei tre gruppi verbali al Modo indicativo (Presente, Imperfetto, Passato Prossimo e Trapassato prossimo, Futuro); all'Imperativo (Presente); al Modo Condizionale (Presente e Passato). Il periodo ipotetico. Aggettivi e pronomi dimostrativi. I pronomi complementi COD. Gli articoli partitivi. I connettori.

**Moduli**

Revisione delle strutture morfosintattiche di base, delle principali funzioni comunicative e del lessico della microlingua settore enogastronomia.

**Les préparations culinaires:**

La viande de boucherie

Les produits de la pêche

**Cartes et menus**

La conception de la carte. Différence entre carte e menu

Comprendre un menu

Les repas principaux des Français

Les menus spéciaux: les banquets; les menus religieux

Décrire la préparation d'une recette

Des recettes pour toutes les gammes:

-Les amuse-bouches (Cookies au roquefort et aux noisettes)

-Les entrées froides (Salade de carottes)

-Les entrées chaudes (Tarte aux poiraux)

-Le boeuf bourguignon

-une recette à base de poisson au choix

La batterie de cuisine

**La sécurité et l'alimentation**

L'HACCP et L'hygiène

Les aliments bons pour la santé. La santé vient en mangeant.

Les aliments biologiques

Le régime méditerranéen

Le régime alimentaire pour coeliaque

Les régimes alternatifs: macrobiotique, végétarien et végétalien

**Postuler à un emploi**

Comment devenir chef de cuisine

Le CV

**Dossiers:**

La France administrative

Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine

La cuisine provençale: dix plats traditionnels. La bouillabaisse  
La cuisine française: traditions et fêtes  
La Francophonie  
Le passé colonial de la France  
Spécialités gastronomiques des DROM/COM: La Nouvelle-Calédonie. Les Antilles  
françaises. La Polynésie française. La Réunion. Le cari de poulet  
Les labels. Les fromages AOP

**Libri di testo adottati:**

*Gourmet* di Christine Duvallier, Eli Ed.; *Fiches de grammaire* di G. Vietri, Edisco Edizioni

**Utilizzo di appunti:**

PowerPoint predisposto dalla docente su paesi ed istituzioni della Francophonie;  
Stampa del planisferio dei paesi della Francia amministrativa  
([https://it.wikipedia.org/wiki/Francia\\_d%27oltremare](https://it.wikipedia.org/wiki/Francia_d%27oltremare));  
Les fromages AOP (<https://www.podcastfrancaisfacile.com/wp-content/uploads/2016/10/fromage-AOP.pdf>)

**Materiali:**


Le régime méditerranéen (*Gourmet* pag. 182)  
La Réunion. Le cari de poulet (*Gourmet* pag. 239)  
Cookies au roquefort et aux noisettes (*Gourmet* pag. 288)

Milano, 06.05.2022

Il docente

Muscardi

I Rappresentanti di classe

  
Merie Locate

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 7/4/22

FIRMA STUDENTI Torresani Andrea

Kaplan Maria

FIRMA DOCENTE Roberto Caporaso



**Argomenti trattati per allineamento 3<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> anno**

**1. L'azienda**

- 1.1. Aspetti definitori
- 1.2. Le tipologie d'azienda
- 1.3. La forma giuridica
- 1.4. Il soggetto giuridico e il soggetto economico
- 1.5. Le norme sulla costituzione dell'impresa
- 1.6. Le operazioni di gestione aziendale
  - 1.6.1. *Il finanziamento*
  - 1.6.2. *L'investimento*
  - 1.6.3. *La produzione*
  - 1.6.4. *Il disinvestimento*

**2. Il bilancio d'esercizio e la sua analisi**

- 2.1. Il bilancio d'esercizio
  - 2.1.1. *Lo Stato patrimoniale*
  - 2.1.2. *Il Conto Economico*
  - 2.1.3. *Il Rendiconto finanziario*
  - 2.1.4. *La Nota Integrativa*
- 2.2. L'interpretazione del bilancio d'esercizio
  - 2.2.1. *La riclassificazione dello Stato patrimoniale e del Conto economico*
  - 2.2.2. *Gli indici patrimoniali*
  - 2.2.3. *Gli indici finanziari*
  - 2.2.4. *Gli indici di redditività*

**Argomenti trattati 5<sup>a</sup> anno**

**1. Il mercato turistico internazionale**

- 1.1. Il turismo: aspetti definitori, la domanda e l'offerta turistica
- 1.2. Il mercato turistico internazionale e nazionale
- 1.3. Gli Organismi e le fonti normative internazionali
- 1.4. Gli Organismi e le fonti normative interne

**2. Il marketing**

- 2.1. Il marketing: aspetti generali
- 2.2. Il marketing strategico
  - 2.2.1. *L'analisi interna*
  - 2.2.2. *L'analisi della domanda*
  - 2.2.3. *L'analisi della concorrenza*
  - 2.2.4. *La segmentazione*
  - 2.2.5. *Il target*
  - 2.2.6. *Il posizionamento*
  - 2.2.7. *La definizione degli obiettivi strategici*
- 2.3. Il marketing operativo
  - 2.3.1. *Il prodotto*
  - 2.3.2. *Il prezzo*
  - 2.3.3. *I canali di distribuzione*

### 2.3.4. La comunicazione

## 2.4. Il marketing plan

### 3. La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione

3.1. La pianificazione e la programmazione: il rapporto tra le due fasi

3.2. La scelta dell'assetto organizzativo e la forma giuridica

3.3. La vision e la mission

3.4. Le funzioni del controllo di gestione

3.5. Il budget

3.5.1. Il budget degli investimenti

3.5.2. Il budget finanziario

3.5.3. Il budget economico

3.5.4. La differenza tra il budget e il bilancio d'esercizio

### 4. Il business plan

4.1. Aspetti definitivi

4.2. Le parti del business plan

**Argomenti che si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe**

### 5. La normativa di settore turistico-ristorativo

5.1. Le norme sul lavoro e sulla sicurezza

5.2. Le norme di igiene alimentare

#### **Libro di testo adottato:**

*Gestire le imprese ricettive up – Enogastronomia / Sala e vendita – Autori: Rascioni, Ferriello – Edizione Tramontana*

#### **Appunti:**



- **La costituzione e la gestione dell'impresa:** la dispensa analizza gli aspetti principali dell'azienda, le operazioni di gestione e gli adempimenti giuridici/fiscali di costituzione;
- **La rielaborazione del bilancio d'esercizio e gli indici di bilancio:** schema riassuntivo sulla riclassificazione del Bilancio d'esercizio con formule e commenti dei maggiori indici di bilancio;
- **Marketing:** la dispensa affronta la tematica del marketing nel suo complesso con focus sul marketing strategico e marketing operativo;

#### **Materiali proposti:**

- I. Documento "Immagine Analisi SWOT" – Fonte: pag. 145 del libro di testo
- II. Documento "Il Bilancio d'esercizio (Stato patrimoniale e conto economico) di Slow food 2020" – Fonte [https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2021/08/Fascicolo-Bilancio-SFITALIA-2020\\_def.pdf](https://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2021/08/Fascicolo-Bilancio-SFITALIA-2020_def.pdf)
- III. Documento "Grafico del ciclo di vita del prodotto" – Fonte: pag. 95 del libro di testo
- IV. Documento: "Immagine sulla pubblicità" – Fonte: pag. 61 del libro di testo
- V. Documento: "Immagine via Francigena" – Fonte: <https://www.viefrancigene.org/it/>

Milano, 2 maggio 2022

Studenti

Prof. Domenico Losquadro

