



I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO

PROGRAMMI SVOLTI

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

ALLEGATO

Classe 5[^]L pasticceria

IP diurno

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

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 28/4/22

FIRMA STUDENTI

Stefano
Sofia

FIRMA DOCENTE

Renato Caporaso

Programma di Lingua e Letteratura Italiana

- a. Prof. Daniele Tagliabue
- b. 5[^]L
- c. Lingua e letteratura italiana
- d. ARGOMENTI TRATTATI

LINGUA

- 1. Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale (Curriculum vitae, lettera di presentazione, colloquio di lavoro). Le tipologie dell'Esame di Stato.
- 2. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari (prosa e poesia)

LETTERATURA

- 1. Realismo e Positivismo. Le poetiche del Naturalismo e Verismo.
- 2. Scapigliatura e poetica simbolista e decadente: lettura e analisi di "Spes Unica" (Praga) e "Perdita di aureola" (Baudelaire).
- 3. **Verga**: vita e produzione letteraria. Lettura e analisi "Rosso Malpelo". "I Malavoglia": lettura e analisi incipit del romanzo.
- 4. Lettura e analisi di un brano tratto da "Casa di bambola" (Ibsen).
- 5. Decadentismo: caratteristiche.
- 6. **D'Annunzio**: vita, opere e poetica. Lettura di un brano tratto da "Il piacere" (libro I, cap. II, Il ritratto dell'esteta); le Laudi di D'Annunzio. Lettura e analisi "La pioggia nel pineto".
- 7. **Pascoli**: vita, poetica e opere. Analisi dei testi "Il fanciullino" (cap. 1 e 3), "X agosto", "Il lampo", "Il tuono", "Temporale" (Myrica), "Il gelsomino notturno" (Canti di Castelvecchio).
- 8. I crepuscolari. Analisi di "Desolazione del povero poeta sentimentale" di Corazzini. Palazzeschi, il futurismo, e analisi della poesia "E lasciatemi divertire".
- 9. L'evoluzione del romanzo tra '800 e '900. Lettura e analisi del brano "Un caso di memoria involontaria" (La Recherche, Proust).
- 10. **Svevo**: vita, poetica e produzione. Lettura del brano "Gabbiani e pesci" (da "Una vita"), "Il fumo" e "Psico-analisi" (da "La coscienza di Zeno").
- 11. **Pirandello**: vita, produzione e poetica. Lettura e analisi "Il treno ha fischiato" (da "Novelle per un anno"), "Adriano Meis" (da "Il fu

Mattia Pascal"). Il teatro pirandelliano. Lettura e analisi "L'ingresso dei sei personaggi" (da "Sei personaggi in cerca d'autore").

12. **L'ermetismo e Ungaretti**: vita, poetica e produzione. Lettura e analisi "Commiato", "Il porto sepolto", "Veglia", "San Martino del Carso", "Fratelli", "Sono una creatura", "Soldati" (da "L'allegria").

13. **Saba**: vita, produzione e poetica. Lettura testo "Cosa resta da fare ai poeti?". Analisi poesie "La capra", "A mia moglie"

14. **Quasimodo**: lettura e analisi "Ed è subito sera", "Alle fronde dei salici".

15. **Montale**: vita, produzione e poetica. Lettura e analisi "Non chiederci la parola", "Spesso il male di vivere ho incontrato" (da "Ossi di seppia"), "La casa dei doganieri" (da "Le occasioni"), "Ho sceso dandoti il braccio", "La poesia, I" (da "Satura"). Lettura di un passo dal discorso pubblico "è ancora possibile la poesia?" (1975).

16. Lettura integrale "Se questo è un uomo" (Primo Levi).

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

Caproni: Lettura e analisi "Congedo del viaggiatore cerimonioso".

e. LIBRO DI TESTO ADOTTATO:

"Chiare lettere 3" (P. Di Sacco), Pearson.

f. /

g. MATERIALI PROPOSTI

i.

<https://www.sanmarcellino.it/la-coppia-conica-1-maggio-2020/#:~:text=Del%20resto%2C%20non%20so%2C%20a,%C3%A8%20per%20via%20della%20professione.>

Brano tratto da "La chiave a stella" (Primo Levi) sul tema del lavoro

ii.

<https://www.assemblea.emr.it/cittadinanza/per-approfondire/formazione-pdc/viaggio-visivo/i-campi-di-auschwitz/selezione-immatricolazione-vita-n-ei-lager/vergogna-e-sensi-di-colpa/approfondimenti/il-ricordo-pesante-della-mancata-solidarieta#:~:text=Nell'agosto%20del%201944%20ad,adde nsava%20il%20sangue%20nelle%20vene.>

(Primo Levi, citazione tratta da *I sommersi e i salvati*, Torino, Einaudi, 1986, pp. 59-62)

iii.

Chiare Lettere 3, Di Sacco, Bruno Mondadori, pp. 656-658

(Eugenio Montale, *I limoni*, da "Ossi di seppia")

iv.

https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/135652/mod_resource/content/1/Settimana%20IX.pdf

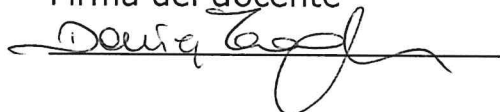
(Umberto Saba, *La bistecca di Svevo* in "Scorciatoie e raccontini")

v.

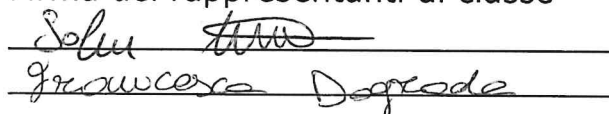
https://it.wikisource.org/wiki/Canti_di_Castelvecchio/Canti_di_Castelvecchio/La_tovaglia

(G. Pascoli, *La tovaglia* in "Canti di Castelvecchio")

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe



Programma di Storia

a. Prof. Daniele Tagliabue

b. 5[^]L

c. Storia

d. ARGOMENTI TRATTATI

1. L'Italia nel '900: età giolittiana
2. Belle Epoque, imperialismo, militarismo, nazionalismo, sovranismo, populismo.
3. Le cause della Prima Guerra Mondiale.
4. La prima guerra mondiale. Un opuscolo del governo italiano di propaganda alla guerra (lettura documento). Lettere dal fronte della I guerra mondiale. Circolari dello stato maggiore sul morale dei soldati.
5. La svolta del 1917 e la Rivoluzione russa
6. La conferenza di Parigi e il dopoguerra, i trattati di pace e la situazione geopolitica.
7. I roaring years americani e la crisi del '29. Il New Deal di Roosevelt.
8. Società di massa e crisi della democrazia.
9. Il biennio rosso in Italia (1919-1920). La nascita del partito fascista e la marcia su Roma.
10. Il fascismo: leggi, politica interna e propaganda. Lettura di alcuni documenti storici e approfondimento su ruolo delle donne e scuola fascista. Politica economica fascista: battaglia del grano, bonifiche romane.
11. Stalinismo.
12. L'ascesa al potere di Hitler e il nazismo. I punti del Mein Kampf. La gestione del potere di Hitler. La questione ebraica e la Shoah.
13. Cause e sviluppi della Seconda Guerra Mondiale. L'operazione Leone Marino e Barbarossa e lettura di alcune lettere dal fronte di Stalingrado. Il fronte USA-Giappone.
14. Giornata del ricordo delle vittime delle foibe: cause e avvenimenti.
15. La Resistenza italiana e il crollo dell'Asse.
16. Dopoguerra e trattati di pace
17. La guerra fredda

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

L'Italia repubblicana (1946-1960).

e. LIBRO DI TESTO ADOTTATO

"Capire la storia 3" (Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori)

f. MATERIALI PROPOSTI

i. http://www.intratext.com/IXT/ITA2434/_P81.HTM
(*Inchiesta sulla Sicilia*, Franchetti e Sonnino, 1876)

ii. <https://espresso.repubblica.it/grandeguerra/index.php?page=estratto&d=321>

(*Pagina di diario di Eugenio Lavatori, militare di fanteria nella Brigata Messina negli anni 1915-1916.*)

iii. https://archivio.corriere.it/Archivio/interface/view_preview.shtml#!/NzovcGFnZXMvcmNzZGF0aWRhY3MzL0AzMTkzNw%3D%3D

(Prima pagina del Corriere della Sera, 6 maggio 1936)

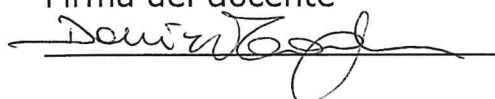
iv. <https://www.secoloditalia.it/2017/05/boom-del-grano-del-duce-sulle-tavole-italiane-e-la-risposta-fascista-ai-cinesi/>

FOTOGRAFIA: Per dare prova della propria vicinanza al popolo, Mussolini si propone ai contadini come uno di loro, partecipando, nel 1933, alla prima trebbiatura del grano a Littoria (l'odierna Latina), fondata l'anno precedente nel quadro della bonifica delle paludi Pontine.

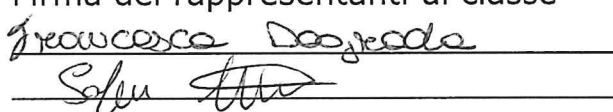
v. https://it.wikipedia.org/wiki/Arbeit_macht_frei

FOTOGRAFIA: "Il lavoro rende liberi": così recita l'iscrizione posta all'ingresso del campo di sterminio di Auschwitz e di molti altri campi di concentramento.

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe



PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE 5^a L

Prof. ROCCO CATINO

1. LE EQUAZIONI DI PRIMO GRADO

- 1.1. Definizione e forma normale di un'equazione di 1° grado.
- 1.2. I principi di equivalenza per le equazioni di 1° grado.
- 1.3. Le equazioni numeriche di 1° grado: caratteristiche e metodo di soluzione.
- 1.4. I problemi che hanno come modello una equazione di 1° grado.

2. LE DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO

- 2.1. Le disuguaglianze numeriche.
- 2.2. La definizione e la forma normale di una disequazione 1° grado.
- 2.3. I principi di equivalenza per le disequazioni 1° grado.
- 2.4. Le disequazioni numeriche di 1° grado: caratteristiche e metodo di soluzione.
- 2.5. La rappresentazione grafica delle soluzioni di una disequazione 1° grado.
- 2.6. I problemi che hanno come modello una disequazione di 1° grado.

3. LE FRAZIONI ALGEBRICHE

- 3.1. Definizione e proprietà di una frazione algebrica.
- 3.2. Calcolo della condizione di esistenza (C.E.) e del dominio di una frazione algebrica.
- 3.3. La rappresentazione della condizione di esistenza (C.E.) e del dominio di una frazione algebrica.
- 3.4. Semplificazione di una frazione algebrica.
- 3.5. Le operazioni tra frazioni algebriche.

4. LE EQUAZIONI DI PRIMO GRADO FRAZIONARIE

- 4.1. Definizione, caratteristiche e proprietà di una equazione frazionaria (fratta) di 1° grado.
- 4.2. Il calcolo delle C.E. e la loro rappresentazione.
- 4.3. Il metodo di soluzione di un'equazione frazionaria di 1° grado. .

5. LE DISEQUAZIONI DI PRIMO GRADO FRAZIONARIE

- 5.1. Definizione, caratteristiche e proprietà di una disequazione frazionaria di 1° grado.
- 5.2. Calcolo delle C.E. e la loro rappresentazione.
- 5.3. Il metodo di soluzione di una disequazione frazionaria di 1° grado.
- 5.4. La rappresentazione grafica delle soluzioni di una disequazione frazionaria di 1° grado.

6. I SISTEMI LINEARI

- 6.1. La definizione di un sistema di equazioni di 1° grado.
- 6.2. Soluzione con il metodo di sostituzione.
- 6.3. Soluzione con il metodo del confronto.
- 6.4. Soluzione con il metodo di addizione e sottrazione (riduzione).
- 6.5. Problemi che hanno come modello sistemi lineari.

7. LA RETTA NEL PIANO CARTESIANO

- 7.1. Richiami sul piano cartesiano.
- 7.2. Distanza tra due punti e punto medio di un segmento.
- 7.3. La funzione lineare.
- 7.4. L'equazione generale della retta nel piano cartesiano.
- 7.5. Determinazione dell'equazione di una retta passante per un punto e di direzione assegnata.

- 7.6. Determinazione dell'equazione di una retta passante per un punto e di assegnato coefficiente angolare.
- 7.7. Determinazione dell'equazione di una retta passante per due punti.
- 7.8. Calcolo della distanza di un punto da una retta.

8. EQUAZIONI DI SECONDO GRADO.

- 8.1. La definizione e la forma normale di un'equazione di 2° grado.
- 8.2. I metodi risolutivi di una generica equazione di 2° grado.
- 8.3. Le equazioni di 2° grado complete, monomie, pure e spurie.
- 8.4. La scomposizione di un trinomio di 2° grado.

9. LA PARABOLA ASSOCIATA AD UN TRINOMIO DI SECONDO GRADO.

- 9.1. La definizione geometrica di una parabola.
- 9.2. Determinazione della concavità della curva.
- 9.3. Interpretazione geometrica delle soluzioni dell'equazione di 2° grado associata alla parabola (ovvero, le intersezioni con l'asse delle ascisse).
- 9.4. Il calcolo delle intersezioni con l'asse delle ordinate.
- 9.5. Determinazione delle coordinate relative all'asse di simmetria, al vertice, al fuoco ed alla direttrice.
- 9.6. La costruzione del grafico della parabola.
- 9.7. Le posizioni retta-parabola nel p.c..

10. DISEQUAZIONI DI SECONDO GRADO

- 10.1. La definizione e la forma normale di un'equazione di 2° grado.
- 10.2. Metodo di soluzione di una disequazione di 2° grado.
- 10.3. La rappresentazione delle soluzioni di una disequazione di 2° grado ottenute dal grafico della parabola.

11. LE DISEQUAZIONI FRAZIONARIE DI SECONDO GRADO

- 11.1. Definizione, caratteristiche e proprietà di una disequazione frazionaria di 2° grado.
- 11.2. Calcolo delle C.E. e loro rappresentazione.
- 11.3. Il metodo di soluzione di una disequazione frazionaria di 2° grado.
- 11.4. La rappresentazione grafica delle soluzioni di una disequazione frazionaria di 2° grado.

12. LE FUNZIONI

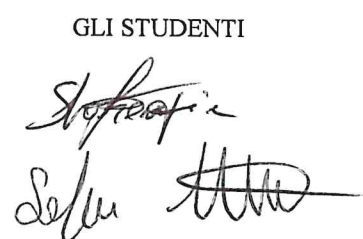
- 12.1. Definizione di una funzione, di dominio e di codominio.
- 12.2. Le funzioni suriettiva, iniettiva e biiettiva.
- 12.3. La funzione reale di variabile reale.
- 12.4. Il calcolo del dominio e del codominio di funzioni reali.
- 12.5. Determinazione del segno di una funzione.
- 12.6. Il concetto di limite di una funzione.
- 12.7. Il calcolo dei limiti finiti e di quelli infiniti.
- 12.8. Definizione di limite destro e limite sinistro.
- 12.9. Definizione di asintoto orizzontale e verticale.
- 12.10. Calcolo dei limiti di semplici funzioni notevoli.
- 12.11. Definizione di funzioni continue e discontinue.
- 12.12. La derivata prima di una funzione in un punto: il teorema sulla derivabilità di una funzione, l'interpretazione geometrica della derivata.
- 12.13. Il calcolo della derivata prima di semplici funzioni notevoli.
- 12.14. Lo studio del segno della derivata prima.
- 12.15. Il calcolo dei minimi e dei massimi di una funzione reale di variabile reale.

Testi utilizzati:

- La matematica a colori vol. 2 di L. Sasso – Editore Petrini;
- La matematica a colori vol. 3 di L. Sasso – Editore Petrini;
- La matematica a colori vol. 4 di L. Sasso – Editore Petrini;

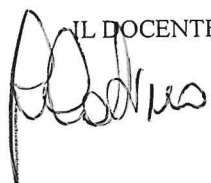
Milano, 18 Maggio 2022

IL DOCENTE


GLI STUDENTI


1. L'equazione della retta nel p.c. (libro vol. 2 di testo, pag. 216, fig. 6.21).
2. Equazioni di 2° grado e parabola (libro vol. 2 di testo, pag. 278, figg. 7,4° a-b e pag. 281 figg. a-b).
3. Disequazioni di 2° grado e parabola (libro vol. 2 di testo, pag. 325, figg. a-b-c).
4. La funzione esponenziale (libro vol. 4 di testo, pag. 86, figg. a-b e pag. 87 fig. 3.3).
5. Limiti ed asintoti (libro vol. 4 di testo, pag. 220, esempi a-b-c).
6. Grafici e limiti di funzioni elementari (libro vol. 4 di testo, pag. 226).
- 7.

Milano, 18 Maggio 2022

IL DOCENTE


GLI STUDENTI



ANNO SCOLASTICO 2021/2022

PROGRAMMA DI ANALISI E CONTROLLO CHIMICO DEGLI ALIMENTI.

Docente: Cirrotto Daniele

Classe: 5 L

Disciplina: Analisi e Controllo Chimico degli Alimenti

Argomenti trattati:

Chimica:

- Definizione di chimica, materia, misura e delle grandezze coinvolte nelle trasformazioni chimiche.
- Classificazione delle principali reazioni chimiche e Bilanciamento
- Sostanze pure, sistemi omogenei ed eterogenei: definizioni e metodi di separazione
- Trasformazioni fisiche e introduzione alle trasformazioni chimiche
- Concetto di soluzione
- Concentrazione percentuale in massa, in volume ed in massa su volume

Lipidi:

- I lipidi di maggiore interesse in ambito alimentare
- Oli e grassi di maggiore impiego nelle produzioni da forno
- Irrancidimento
- Principali metodi di analisi chimica degli oli e dei grassi

Glucidi:

- Classificazione dei glucidi
- Sostanze zuccherine di maggiore impiego nelle produzioni da forno
- Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi e del miele

Alimenti proteici:

- Le caratteristiche generali del latte e la sua composizione chimica
- Principali metodi di analisi chimico-fisica del latte

Le farine:

- I cereali
- Il frumento
- I principi fisici e chimici generali alla base del processo di panificazione
- Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati
- Valutazione tecnologica delle farine nell'ambito delle produzioni da forno

Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di

classe: L'acqua:

- L'acqua e le sue proprietà
- L'impiego dell'acqua nelle produzioni da forno
- Principali metodi di analisi chimico-fisica dell'acqua

Libro di testo adottato: A. Cassese, F. Capuano – Esplorare gli Alimenti – Clit

MATERIALI PROPOSTI

- Figura 9.5 (Varie tipologie di zucchero) pag. 250 - Libro di testo
- Figura 10.2 (Formazione di un dipeptide, con, evidenziato, il legame peptidico) pag. 270 - Libro di testo
- Figura 11.4 (Struttura della cariosside di frumento) pag. 298 – Libro di testo
- Figura 11.11 (Formazione del glutine dall'unione della gliadina e glutenina) pag. 306 – Libro di testo

IL DOCENTE



I rappresentanti



Docente: Maria Francesca Vanella

Classe: 5^L Servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Disciplina: Inglese

Anno scolastico: 2021-2022

MENU PLANNING

- What's in a menu
- Explaining dishes

DIET AND NUTRITION

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Religious dietary choices
- Teen and sport diets
- Special diets for food allergies and intolerances
- Getting to know food intolerances
- Talking about special diets

GRAMMAR

- Modal verbs
- Comparatives and superlatives
- Zero, First, Second and Third Conditional, I'd rather, I prefer and Whish

SAFETY PROCEDURES

- Food safety and food quality
- Haccp
- Haccp principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation
- Workplace safety
- Talking about food and procedures

CULTURE

THE UNITED KINGDOM

- A brief history of the UK
- British cuisine: traditions and festivities (si prevede di svolgere il seguente argomento dopo

la pubblicazione del documento di classe)

- Traditional British recipes
- Typical bars and restaurants in the UK (si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la

pubblicazione del documento di classe)

ENGLISH SPEAKING WORLD

- International recipes
- Canada
- South Africa
- India
- Australia

LIBRO: MASTERING / COOKING & SERVICE, autori: MORRIS CATRIN ELEN / SMITH ALISON, codice volume: 9788853627629, Casa Editrice: ELI

MATERIALI PROPOSTI

I: The Mediterranean Diet (immagine tratta dal libro di testo pag. 158)

II: The United Kingdom (<https://in2english.net/2020/04/23/geographical-position-of-great-britain/>)

III: Healthy Eating/The Eatwell Plate (https://www.trinityapothecary.com/2013/07/23/the-balance-of-good-health/?doing_wp_cron=1651747063.8121240139007568359375)
presente anche nel libro di testo pag. 156 e 157)

IV: HACCP (<https://amm53.com/certificazione-haccp/>)

V: Workplace Safety (<https://www.cprologist.com/uncategorized/important-workplace-safety-tips-every-business-should-consider/>)

Milano 05/05/2022

Firma dell'insegnante: *Maria Francesca Virella*

Firma dei rappresentanti di classe: *Stefano*
Simone *HD*

Prof.ssa Iolanda Ionata

Classe: 5 L 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 etre 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](https://www.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




Prof.ssa Alessandra Pasciari

5^L PANIFICAZIONE E PASTICCERIA a.s. 2021/2022

Scienze Motorie

Consolidamento e coordinamento degli schemi motori di base:

coordinazione neuromotoria statico-dinamica attraverso l'esecuzione di esercizi di coordinazione generale (camminare, correre, saltare, lanci di precisione, movimenti correlati ai tempi di spostamento di compagni o attrezzi).

Potenziamento fisiologico: miglioramento delle seguenti capacità condizionali: resistenza organica, forza, forza veloce, rapidità; esercizi di potenziamento degli arti inferiori e superiori, escursione e mobilità articolare. Esercizi di potenziamento dei muscoli addominali e dorsali.

Potenziamento organico muscolare: esercizi aerobici e anaerobici a corpo libero o a contatto con attrezzi suddivisi in serie e ripetizioni associate a fasi di respirazione e riposo; stretching.

Test per la valutazione delle capacità motorie: test arti superiori, test addominali, plank test.

Salute e disciplina sportiva: principi di prevenzione e pronto soccorso pre e post traumatico e doping. Sani e corretti stili di vita per evitare comportamenti a rischio per la salute.

Pratica ludico-sportiva: esercizi sui fondamentali individuali dei principali giochi sportivi ed esercizi preatletici generali.

MATERIALI PROPOSTI:

ALLEGATO 1 **Potenziamento organico muscolare** Bibliografia Immagini: <https://www.evolutionfit.it/>
ALLEGATO 2 **Fondamentali della pallavolo** (foto pag. da 106 a 110) Bibliografia Immagini: L. FIORINI
S. BOCCHI E. CHIESA S. CORETTI "SPORT & CO. - CORPO MOVIMENTO SALUTE E COMPETENZA" ED.
MARIETTI SCUOLA 2013

Firma del docente

Alessandra Pasciari

Firma dei rappresentanti di classe

Salvatore Titto

Francesco Dogliotti

MILANO, 6/5/2022

Argomenti trattati per allineamento 3[^] e 4[^] anno

1. L'azienda

- 1.1. Aspetti definitivi
- 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*

Argomenti trattati 5[^] anno

1. Il marketing

- 1.1. Il marketing: aspetti generali
- 1.2. Il marketing strategico
 - 1.2.1. *L'analisi interna*
 - 1.2.2. *L'analisi della domanda*
 - 1.2.3. *L'analisi della concorrenza*
 - 1.2.4. *La segmentazione*
 - 1.2.5. *Il target*
 - 1.2.6. *Il posizionamento*
 - 1.2.7. *La definizione degli obiettivi strategici*
- 1.3. Il marketing operativo
 - 1.3.1. *Il prodotto*
 - 1.3.2. *Il prezzo*
 - 1.3.3. *I canali di distribuzione*
 - 1.3.4. *La comunicazione*
- 1.4. Il marketing plan

2. La pianificazione, la programmazione e il controllo di gestione

- 2.1. La pianificazione e la programmazione: il rapporto tra le due fasi
- 2.2. La scelta dell'assetto organizzativo e la forma giuridica
- 2.3. La vision e la mission
- 2.4. Le funzioni del controllo di gestione
- 2.5. Il budget
 - 2.5.1. *Il budget degli investimenti*
 - 2.5.2. *Il budget finanziario*
 - 2.5.3. *Il budget economico*

3. Il business plan

3.1. Aspetti definitivi

3.2. Le parti del business plan

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

4. La normativa di settore turistico-ristorativo

4.1. Le norme sul lavoro e sulla sicurezza

4.2. Le norme di igiene alimentare

Libro di testo adottato:

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

Appunti:

- a. **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;
- b. **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;
- c. **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: "Immagine 4P" – Fonte: pag. 333 del libro di testo
- iii. Documento: "Immagine sulla pubblicità" – Fonte: pag. 61 del libro di testo

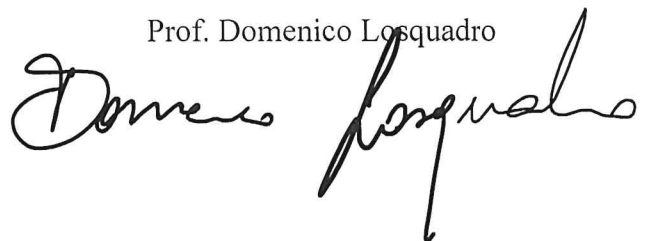
Milano, 2 maggio 2022

Studenti

Prof. Domenico Losquadro



I.I.S “PAOLO FRISI”

Via Amoretti, 61 – MILANO

Anno Scolastico: 2021-2022

CONTENUTI DISCIPLINARI

PROGRAMMA DI TECNICA E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

DOCENTE: PROF. ADRIANO TIGANO

Classe 5[^] SEZ. L

Testo adottato:

C.V Biffaro, R. Labile, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, volume 1 e 2 Hoepli Editore.

1. Norme e tecniche di rappresentazione grafica.

- *Il Foglio*
- *Strumenti per il Disegno.*
- *Lo Schizzo*
- *Principali metodi di rappresentazione*
- *Il Disegno di Impianti*

2. Sistemi e organi per la trasmissione del moto.

- *Principi di Statica*
- *Principi di Cinematica*
- *Principi di Dinamica*
- *Le Macchine semplici*
- *La Trasmissione del moto*

3. Circuiti Pneumatici.

- *Caratteristiche degli aeriformi.*
- *Principi di pneumatica*
- *La centrale di produzione*
- *Gli organi di comando*
- *Gli organi attuatori*

4. Principi di elettrotecnica.

- *La corrente continua*
- *Il Circuito elettrico*
- *Le leggi di Ohm*

5. Le Macchine elettriche.

- *Il trasformatore*
- *Il Motore*

- *Le Macchine del Settore dolciario.*

6. Organizzazione Aziendale

- *L'impresa*
- *L'organizzazione aziendale*
- *Il Prodotto*
- *Gestione dei magazzini e delle scorte.*

7. I Trasporti Industriali.

- *I Trasporti Interni.*
- *Trasportatori a rulli*
- *Trasportatori a Nastro*
- *Trasportatori Pneumatici*

8. Le Macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno.

- *Attrezzature per la cottura*
- *Attrezzature per Raffreddare, mantecare e conservare*
- *Lavorazioni del cioccolato.*

9. Elettropneumatica e sistemi automatici

- *Fondamenti di automazione.*
- *Il Sistema.*
- *Il Sistema elettropneumatico*

10. La qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro

- *La qualità*
- *Il controllo della qualità*
- *La sicurezza nei luoghi di lavoro.*

Testi, documenti, esperienze e problemi analizzati in classe nel corso dell'anno.

"Diagramma Causa-effetto per produzione artigianale di un pan di spagna". C.V Biffaro, R. Labile, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, volume 1 e 2 Hoepli Editore

"le Aziende e L'industria 4.0" C.V Biffaro, R. Labile, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, volume 1 e 2 Hoepli Editore.

Milano i,/05/2022

I Rappresentanti di classe:

Francesco Dogrò
Stefano

Il Docente

[Firma del Docente]

Programma svolto di panificazione e pasticceria

Classe 5 I dolciaria

Anno scolastico 2021/2022

Docente: prof. Mercogliano Andrea

Libro di testo: Alma Plan- Tecniche di Pasticceria.

Materiale multimediale fornito: Appunti forniti sulla sicurezza sul lavoro.

Il sistema HACCP

Il pacchetto igiene e le disposizioni legislative in materia.

Regole di sicurezza e tutela della salute e dell'ambiente sul luogo di lavoro.

Principali obblighi di legge in materia sicurezza sul lavoro.

Caratteristiche organolettiche e merceologiche delle farine, lieviti, zuccheri, uova, latte, grassi, cacao, aromi e additivi. I fenomeni chimico fisici che avvengono durante la coagulazione dell'uovo la formazione delle schiume, la formazione del gel attraverso la gelatinizzazione e sferificazione.

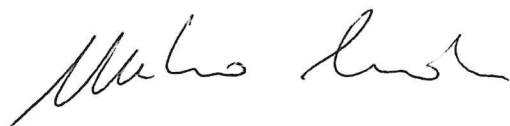
Accenni di preparazioni di base.

Pan di spagna e i vari modi per prepararlo. Pasta choux e gli ingredienti che la compongono. Pasta sfoglia e il disciplinare di produzione. Pasta frolla e i suoi metodi di preparazione.

Firme alunni:

Solmi 
Francesca D'Agostino
Sforzetti

Firma docente:



MATERIALE

- i) Foto del cioccolato a pag. c48 del libro di testo.
- ii) Foto del lievito di birra pag.c38 del libro di testo
- iii) Foto delle olive pag. c17 del libro di testo
- iv) Foto della barbabietola pag. c9 del libro di testo
- v) Foto delle uova pag c4 del libro di testo.

~~Shafiq~~
Solim

[Signature]

Docente: Prof.ssa Anna Cristina Osnaghi

Classe: 5L Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione prodotti dolciari

Disciplina: Scienza e cultura dell'Alimentazione

IIS Paolo Frisi Milano

Anno Scolastico 2021-2022

• **NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.**

- alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- alimenti arricchiti ed alleggeriti
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- gli integratori alimentari
- gli alimenti funzionali
- i novel foods
- gli alimenti geneticamente modificati
- i "superfoods"

• **ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE**

- relazione alimentazione e cancro
- alimenti e tumori
- sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti

• **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:**

- le reazioni avverse al cibo
- le reazioni tossiche
- le allergie alimentari
- le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, favismo, fenilchetonuria, celiachia)

• **L' ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:**

- le malattie cardiovascolari
- l'ipertensione arteriosa
- le dislipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) e la placca ateromastica

• **LE MALNUTRIZIONI:**

- sottanutrizione
- obesità

• **L' ALIMENTAZIONE NELLE MALATTIE METABOLICHE:**

- la sindrome metabolica
- il diabete mellito
- iperuricemia e gotta
- l'osteoporosi

• **DISTURBI DEL COMPORTAMENTO ALIMENTARE:**

- anoressia nervosa
- bulimia nervosa
- disturbo da alimentazione incontrollata (BED)

• **LA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

- la ristorazione commerciale
- la ristorazione di servizio
- la ristorazione scolastica
- la ristorazione assistenziale
- la ristorazione ospedaliera

• **LA QUALITA' ALIMENTARE**

- la qualità totale e le certificazioni
- la produzione biologica e la lotta integrata
- filiera corta e Km0
- la tutela della tipicità e i marchi italiani ed europei

- LA SICUREZZA ALIMENTARE
 - la strategia europea per la sicurezza alimentare
 - la rintracciabilità
 - l'autocontrollo e il sistema HACCP
- L' ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
- MALATTIE A TRASMISSIONE ALIMENTARE:
 - la contaminazione degli alimenti
 - La contaminazione biologica
 - batteri e virus
 - i parassiti: vermi e protozoi
 - le muffe
- TECNICHE ANALITICHE DI CONTROLLO ALIMENTARE
 - i criteri microbiologici
 - il quadro normativo
 - il campionamento

I PRINCIPALI REGIMI DIETETICI:

- sana e corretta alimentazione
- la dieta mediterranea (*)
- le diete vegetariane (*)
- la dieta dell'adulto (*)
- la dieta in gravidanza e la dieta della nutrice (*)
- la dieta nella terza età (*)
- la dieta ipocalorica
- la dieta iposodica
- la dieta ipoproteica
- la dieta per il diabete
- la dieta per la celiachia

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

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Alma Plan, Volume B

Materiali Proposti:

1. Tipi di obesità, tratto dal libro di testo
2. Foto di micotossine, tratto dal libro di testo
3. Marchio biologico, tratto dal libro di testo
4. Schema dei DCA, tratto dal libro di testo
5. Piastra di Petri, tratto dal libro di testo

Milano, 6 Maggio 2022

L'Insegnante



I rappresentanti di Classe

