

I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO


PROGRAMMI SVOLTI

***a.s.
2022/2023***

ALLEGATO

Classe 5[^]Ao

IP diurno

 I.I.S. PAOLO FRISI MILANO	a.s. 2022/2023
---	-------------------

Docente: Prof. Marco Agostani

Classe: 5 A

Disciplina: IRC

Argomenti trattati

1. Sociologia delle religioni: religione come universale culturale. Incidenza nelle diverse culture. Differenza tra religione ed esperienza religiosa (Glock e Stark).
2. Antropologia delle facoltà. Concezione di anima: Platone, Aristotele, ebraismo e cristianesimo e islam. Nefesh e dam.
3. L'uomo e l'insopprimibile ricerca della verità: approccio scientifico, esistenziale e la dimensione religiosa.
4. La verità nelle esperienze religiose: induismo, buddismo, ebraismo, islam e cristianesimo. Nello specifico: la concezione di resilienza/forza e le strategie che vengono impiegate per fare sintesi del sé e non disperdersi nell'accidia e nell'anedonia.
5. L'uomo: la costituzione dell'io religioso.
6. La dimensione della memoria e i libri sacri nelle religioni.
7. Freud: modello tripartito, l'inconscio, la pulsione, l'innamoramento, la concezione della religione. La teoria epigenetica dello sviluppo delle personalità.
8. La dimensione emotiva e il riflesso nel vissuto religioso.
9. La dimensione onirica dell'esistenza, l'inconscio per Freud, la memoria e la proiezione nel vissuto religioso (Freud, Winnicott, Cooley, Watzlawick).
10. Il tema della malattia e della sofferenza nei diversi domini mitologici, strategie attuate e rilancio verso una dimensione eudaimonica della vita.
11. Il sacro di comunione, il senso di unità e solidarietà nelle diverse confessioni religiose. Concezione del sé e del noi come categoria antropologica universale.
12. Epopea di Gilgamesh, mitologia greca, apocalittica giudaica, apocrifi biblici e la concezione del male.
13. Teodicea nella mistica cristiana.
14. La festività cristiana della Pasqua, risvolti antropologici: il vero luogo da cui è possibile risorgere.... Pascal.
15. Erikson e gli aspetti affettivo relazionali dello sviluppo e la loro ricaduta sull'io religioso.
16. La cucina nelle religioni.

17. Cristianesimo e psicologia: i diversi apporti offerti dalla psicologia scientifica in relazione alla rivelazione cristiana, all'antropologia teologica e alla dimensione morale e sociale.

18. La cucina nelle religioni

Libri di testo: nessuno

Utilizzo di appunti: materiale multimediale in formato di presentazioni con Canva, Video e documenti audio.

Firma del docente Man Agah

Firma degli studenti

Picky De Trovadori S¹A.

Roberto Basso

Jacqueline Chiara

Docente: **Paola Galimberti**

Classe: **5^Ao Enogastronomia**

Disciplina: **Lingua e letteratura italiana**

CONTENUTI DISCIPLINARI

POSITIVISMO

Caratteristiche generali, nuova immagine della scienza; l'idea del progresso

NATURALISMO

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

VERISMO

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

Giovanni Verga

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
 - Da "Vita dei campi"
- Fantasticheria (testo online)
- La lupa (pag. 114)
- Cavalleria rusticana (pag. 120)
 - Da "Novelle rustiche"
- La roba (testo online)
 - Da "I Malavoglia"
- La fiumana del progresso (pag. 131)
- La famiglia Toscano (pag. 136)
- Addio di 'Ntoni (testo online)

DECADENTISMO

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

- **Simbolismo:**

Charles Baudelaire

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

Paul Verlaine

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

- **Estetismo:**

- **Oscar Wilde, Joris Karl Huysmans:** cenni

Gabriele D'Annunzio

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

Giovanni Pascoli

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
- Da "Il Fanciullino"
- Il fanciullo che è in noi (pag. 254)
- Da "Myrica"
- Novembre (pag. 262)

- Il lampo - Il tuono (pag. 265 – 267)
- Temporale (pag. 287)
- X Agosto (pag. 268)
 - Da “Canti di Castelvecchio”
- Il gelsomino notturno (pag. 277)

Romanzo del Novecento

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

Italo Svevo

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

Luigi Pirandello

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
 - Da “Novelle per un anno”
- Il treno ha fischiato (pag. 437)
- La patente (testo online)
 - Da “Il fu Mattia Pascal”
- Adriano Meis (pag. 446)
 - Da “Uno, nessuno e centomila”
- Il naso di Moscarda (pag. 453)
- La vita non conclude (testo online)
 - Da “Sei personaggi in cerca di autore”

- L'ingresso dei sei personaggi (pag. 462)

Nuova tradizione poetica del Novecento

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

Il futurismo e Filippo Tommaso Marinetti

Il manifesto del Futurismo (pag. 52)

Il manifesto della cucina futurista (testo online)

Giuseppe Ungaretti

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

Eugenio Montale

- Vita
- Opere
- Poetica
- Stile
 - Da "Ossi di seppia"
- I limoni (pag. 656)
- Merigiare pallido e assorto (pag. 662)
- Spesso il male di vivere ho incontrato (pag. 665)
- Non chiederci la parola (pag. 668)
 - Da "Satura"
- Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale (pag. 678)

Umberto Saba

- Vita
- Opere
- Poetica

- Stile
 - Da "Il Canzoniere"
- La capra (pag. 572)
- Goal (testo online)

LINGUA

TIPOLOGIE TESTUALI

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

Materiali proposti utili per avvio del colloquio

"La matematica futurista immaginativa qualitativa"

http://venezian.altervista.org/Ebook/Manifesti_futuristi_scienza_macchine_natura.pdf
(pag. 40-42)

"Il Manifesto della cucina futurista"

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

E. Montale, *I limoni*, pag. 656 del libro di testo

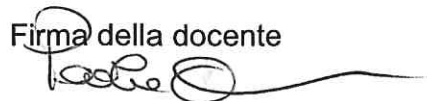
Verga e il fenomeno mafioso: La chiave d'oro da "Tutte le novelle" (testo online)

Immagine raffigurante Matilde Serao

https://it.wikipedia.org/wiki/Matilde_Serao#/media/File:Portrait_of_Matilde_Serao.jpg

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

Firma della docente



Firme dei rappresentanti di classe

Iacovone Eliona
Edizio Dell'acqua

Docente: **Paola Galimberti**

Classe: **5^Ao Enogastronomia**

Disciplina: **STORIA**

L'inizio del secolo e la Grande Guerra

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

L'eredità del conflitto

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

Totalitarismi e democrazie

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

La Seconda Guerra Mondiale e la Shoah

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

Il Mondo tra sviluppo e guerra fredda

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

Decolonizzazione e Terzo mondo

- Il terzo mondo in movimento
- La decolonizzazione in Asia

Il capitalismo fra crisi e rinnovamento

- La crisi petrolifera del 1973 e le sue conseguenze

Il neoliberismo

- Gli Stati Uniti di Ronald Reagan e l'Inghilterra di Margaret Thatcher

Una nuova "guerra fredda"

- La competizione tra Usa e Urss

L'Italia in mezzo al guado

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

La fine del mondo bipolare

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

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

Materiali proposti utili per avvio colloquio

- AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 26 "Soldati francesi riposano in una trincea scavata lungo il fiume Mosa"
- AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 31 "L'Italia ha bisogno..."
- AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 88 "La fame nel dopoguerra in Germania"
- AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 107 "Seminare per vincere"
- AA.VV., *Capire la storia 3. Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, immagine a pagina 114 "Lo sviluppo dell'industria sovietica: grafico indici di produzione di alcuni prodotti e materie prime per l'industria"
- AA. VV., *Capire la storia 3 - Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, Milano-Torino, 2012, p. 212 "La Coca-Cola a Venezia"
- Borgognone-Carpanetto, *Abitare la storia 3*, Pearson, Alcuni tipi di razione K in dotazione alle truppe americane durante la Seconda guerra mondiale pag. 351
- AA. VV., *Capire la storia 3 - Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, Milano-Torino, 2012, p. 213 (Tabella aumento inflazione e prezzo del pane)
- Pubblicità salsa rubra (i surrogati in Italia nella Seconda guerra mondiale)
<https://www.cartolinedalventennio.it/layout/guerra/256-il-trionfo-dei-surrogati>
- La Terra dei Fuochi spiegata da Roberto Saviano
https://www.corriere.it/pianeta2030/22_giugno_06/agire-il-clima-roberto-saviano-spiega-l-origine-parola-terra-fuochi-reati-collegati-6dc1ff26-e59f-11ec-906c-66ab0a80b19b.shtml

Milano, 05/05/2023

Firma della docente

Firma dei rappresentanti di classe

Fabio Dell'Ocquol
Iacarne Chiara

PROGRAMMA DI MATEMATICA

CLASSE V sez. A/cuc.

A.S. 2022-2023

Prof. Domenico Scopelliti

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

➤ LE FUNZIONI REALI A VARIABILE REALE

Definizione di funzione;

Classificazione delle funzioni

Dominio di una funzione;

Simmetria di una funzione;

Intersezione degli assi;

Segno della funzione;

➤ I LIMITI DI FUNZIONI

Il concetto e verifica del limite

Limite destro e limite sinistro

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

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

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

Le operazioni con i limiti

Le forme indeterminate e i relativi metodi risolutivi

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

➤ LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE

Definizione di rapporto incrementale;

Definizione di derivata;

Significato geometrico della derivata;

Calcolo della derivata di funzioni elementari;

Regole di derivazione;

Teoremi sul calcolo delle derivate.

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

Definizione di funzione crescente e decrescente;

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

Calcolo dei massimi e minimi di una funzione;

La concavità e i punti di flesso di una funzione;

Rappresentazione grafica di una funzione

➤ **Calcolo integrale**

Integrale definito e indefinito, cenni e loro differenze

Materiali preordinati per l'avvio del colloquio:

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

Firma rappresentanti di classe

Fabio Dell'Acqua
Jacqueline Elia

Prof. Domenico Scopelliti

- Docente: Gianna Manariti
- Classe: 5Ao
- Disciplina: Lingua inglese

- Argomenti trattati:

MENU PLANNING

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

WORKING IN A KITCHEN

- The kitchen brigade
- Kitchen stations
- The chef's uniform

SAFETY PROCEDURES

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

DIET AND NUTRITION

- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Religious dietary choices
- Special diets for food allergies and intolerances

CULTURE

- The United Kingdom: quick facts
- The United States of America: quick facts
- Key moments in the 20th and 21st centuries in the UK and in the USA

CIVICS

- The Italian Sounding phenomenon
- Most famous Italian food products

- Libro di testo adottato: Mastering cooking and service
- Utilizzo di appunti: materiali relativi a Ed. Civica e Storia caricati sulla piattaforma Google Classroom.

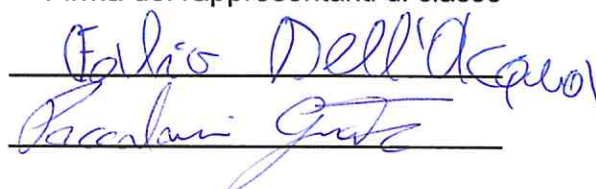
MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO:

1. The kitchen brigade: <https://grandhotelier.com/en/brigada-de-cocina/>
2. HACCP: <https://haccp.milano.it/sicurezza-alimentare-haccp-nelle-scuole/>
3. Food intolerances: <https://coeliac.ie/crossed-grain-symbol/>
4. The Eatwell plate:
<https://www.forumhealthcentre.nhs.uk/your-health/the-eatwell-plate>
5. The Mediterranean diet:
<https://womenshealthso.com/wp-content/uploads/2018/05/Mediterranean-Diet-Pyramid-2.jpg>
6. The Italian Sounding phenomenon:
<https://www.italiantaste-certification.com/italian-sounding-2-2/>

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe



- ARGOMENTI TRATTATI

La conception de la carte

Les types de cartes

Comprendre un menu

Les repas principaux des français

Les menus religieux

Comprendre le dialogue : Il faut respecter les règles !

La sécurité en cuisine

Le système HACCP

Les sept principes obligatoires de l'HACCP

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Comprendre une vidéo : Chocolat (extrait)

La pâtisserie

Les ingrédients de base

Les crèmes et les pâtes de base

Le pain

Les viennoiseries

CULTURE

La cuisine française: traditions et fêtes

Spécialités gastronomiques de la France métropolitaine

La cuisine francophone: traditions et fêtes

GRAMMAIRE

Accord du participe passé avec l'auxiliaire Avoir

Les pronoms COD

L'impératif

Le verbe Devoir

Le verbe Il faut

Les articles partitifs

Les pronoms relatifs (qui, que, dont, où)

- LIBRO DI TESTO ADOTTATO

Christine Duvallier, Gourmet Oenogastronomie, Eli Ed.

Utilizzo di materiali forniti dalla docente presi da testi personali e pubblicati su Classroom.

- MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO

i. Le menu religieux: Halal, p. 151, da Gourmet Oenogastronomie

ii. La galette des rois, file dal link:

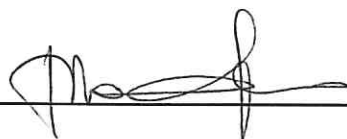
<https://recettesetdelices.com/galette-des-rois-facon-mercotte/>

iii. Le tajine, p. 259, Gourmet Oenogastronomie

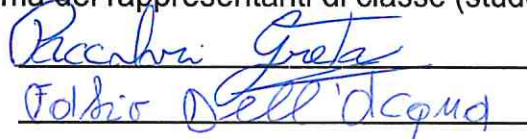
iv. Les types de pain, file dal link:

<https://gastronomierestaurations.blogspot.com/2017/05/decouvrez-les-pains-de-france.html>

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti)



ANNO SCOLASTICO 2022/2023
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PAOLO FRISI
di Via Otranto-Cittadini MILANO
- Sede associata OLMO-

Nome e cognome del docente: Floriana Gatto

Classe: 5Ao

Disciplina insegnata: **Diritto e tecniche amministrative**

Argomenti trattati

IL MARKETING

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

PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

- La pianificazione e la programmazione
- Il budget
- Il business plan

IL MERCATO TURISTICO

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

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L' ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Le abitudini alimentari
- I marchi di qualità alimentare

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

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

Libro di testo adottato

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

Materiali proposti

Modulo A - Il mercato turistico

Calcolo del controvalore di importi in valuta p.8

Ripartizione percentuale degli arrivi internazionali (istogramma p.10)

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

Modulo B – Il marketing

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

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

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

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

Metodo del fattore p.99

Modulo C – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione

Budget economico di una impresa ristorativa pp.161-163

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

Business plan pp.

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

Modulo E- Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Effetti della legge di Engel p.269

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

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

Modulo D- La normativa del settore turistico-ristorativo

L'Etichettatura degli alimenti

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

Codice del consumo

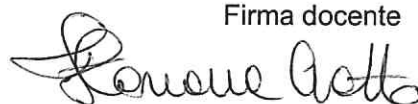
<https://www.codicedelconsumo.it/>

Modello di catering e banqueting

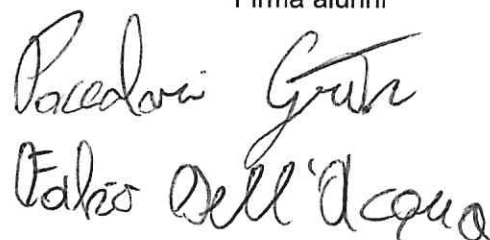
<https://www.wonder.legal/it/modele/contratto-catering-banqueting>

Cornaredo, 04/05/2022

Firma docente



Firma alunni



Docente: Rosaria Lombardo

Classe: 5°Ao cucina

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

Argomenti trattati:

- LA DIETA NELLE DIVERSE ETÀ E CONDIZIONI FISIologiche:
 - sana e corretta alimentazione
 - la dieta nell'età evolutiva:
 - alimentazione del neonato e del lattante
 - l'alimentazione complementare
 - la dieta del bambino
 - la dieta dell'adolescente
 - la dieta dell'adulto
 - la piramide alimentare
 - la dieta in gravidanza e la dieta della nutrice
 - la dieta nella terza età
- DIETE E STILI ALIMENTARI:
 - diete e benessere
 - stili alimentari
 - la dieta mediterranea
 - le diete vegetariane
 - la dieta sostenibile
 - la dieta e lo sport
- PRESCRIZIONI ALIMENTARI E RELIGIONE:
 - valore simbolico degli alimenti nelle religioni
 - le regole alimentari nelle seguenti religioni: Ebraismo, Cristianesimo, Islam
- LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI:
 - le malattie cardiovascolari
 - l'ipertensione arteriosa
 - le iperlipidemie e l'aterosclerosi
- LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE:
 - le malattie del metabolismo
 - la sindrome metabolica
 - il diabete mellito
 - l'obesità
 - l'iperuricemia e la gotta
 - l'osteoporosi
- DISTURBI ALIMENTARI:
 - anoressia nervosa
 - bulimia nervosa
 - disturbo da alimentazione incontrollata

- **ALIMENTAZIONE E TUMORI:**

- il processo di cancerogenesi
- sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti

- **ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:**

- le reazioni avverse al cibo
- le allergie alimentari
- le intolleranze alimentari (intolleranza al lattosio, celiachia, favismo e fenilchetonuria)
- la diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- allergie, intolleranze nella ristorazione collettiva

- **NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.**

- alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti
- alimenti salutistici: alimenti arricchiti, alleggeriti e alimenti "senza"
- alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- gli integratori alimentari
- gli alimenti funzionali
- i novel foods
- gli alimenti geneticamente modificati
- la classificazione NOVA degli alimenti
- i "superfoods"

- **LA FILIERA ALIMENTARE:**

- tipologie di filiera alimentare e impatto ambientale
- frodi alimentari
- sicurezza alimentare e qualità nella filiera alimentare
- le certificazioni di qualità

- **SISTEMA HACCP E CERTIFICAZIONI DI QUALITÀ:**

- igiene dei prodotti alimentari, manuali di buone pratiche igieniche
- il sistema HACCP
- le contaminazioni degli alimenti; tipi di contaminazione

- **CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI:**

- la contaminazione fisica degli alimenti
- la contaminazione chimica degli alimenti:
 - le micotossine
 - gli agrofarmaci e gli zoofarmaci
 - sostanze cedute dai MOCA
 - metalli pesanti

- **CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI:**

- le malattie trasmesse dagli alimenti
- i prioni, i virus, i batteri, i funghi microscopici (funghi e lieviti)
- i fattori di crescita microbica
- le tossinfezioni alimentari

- rischio e prevenzione delle tossinfezioni alimentari, i principali batteri responsabili di MTA
- parassitosi intestinali

- **ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA:**

- la ristorazione collettiva
- tipologie di ristorazione
- la ristorazione di servizio
- i diversi tipi di legame
- la mensa scolastica
- la mensa aziendale
- la ristorazione nelle case di riposo
- la ristorazione ospedaliera

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

- **LA CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI:**

- tecnologie alimentari
- alterazione degli alimenti
- classificazione dei metodi di conservazione
- conservazione con basse temperature (refrigerazione, congelamento e surgelazione)
- conservazione con alte temperature (pastorizzazione e sterilizzazione)
- conservazione per sottrazione di acqua (concentrazione, essiccazione e liofilizzazione)
- conservazione in ambienti modificati
- conservazione con metodi chimici naturali e artificiali
- l'affumicamento
- le fermentazioni

- **LA COTTURA DEGLI ALIMENTI:**

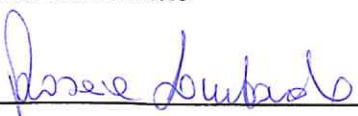
- la cottura
- effetti della cottura sugli alimenti e sui nutrienti
- principali tecniche di cottura.

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione (5° anno) di A. Machado – Poseidonia Scuola

Materiali proposti:

- *La tecnica del DNA ricombinante* - pag. 169 del libro di testo;
- *La formazione di placche ateromatose* - pag. 281 del libro di testo;
- *Il piatto sano del diabete* - pag. 297 del libro di testo;
- *La spiga sbarrata* - pag. 337 del libro di testo;
- *Meccanismo di azione del prione* - pag. 46 del libro di testo.

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe



Classe 5 A
Anno scolastico 2022/2023
Docente: prof. Ferraro Pasquale

TESTO DI RIFERIMENTO: "Cucinabile top"

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina.

Articolazione: enogastronomia.

Editrice: San marco.

Ore settimanali: quattro

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

UNITA' DIDATTICA 1: il territorio italiano nei piatti.

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

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

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

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

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

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

MODULO 3: la sicurezza nel processo produttivo dei piatti.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

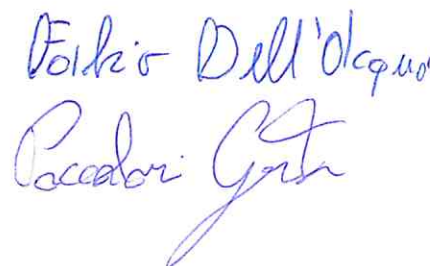
Materiali proposti:

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

L' insegnante



Gli alunni



I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 - MILANO

www.ipsfrisi.it

Anno Scolastico: 2022-2023

Programmazione didattica disciplinare del dipartimento

di enogastronomia e ospitalita' alberghiera

Docente : Francesco Presta

Classe 5^A A

SALA VENDITA

Unita' A Alimenti e bevande

Classificazione dei prodotti agroalimentari di qualita'

Le etichette alimentari

L'olio e l'aceto

La birra

Le bevande spiritose , distillati, acquaviti, liquori

Brandy, Cognac, Grappa, Whisky, Vodka, Rum, Gin

Unita' B La vite e il vino

Classificazione dei vini

L'etichetta del vino

Principali tecniche di cantina

Produzione dei vini

La vinificazione

La fermentazione

Invecchiamento dei vini

Esame organolettica del vino

Unita' C Enografia e internazionale

Vini italiani

Vini francesi

Vini degli altri paesi europei

Vini delle Americhe

Vini dell'Asia, dell'Africa e dell'Oceania

Unita' D gli abbinamenti-vino e menu'

L'abbinamento cibo-vino

Le carte e i menu' come strumento di lavoro

Tecniche di stesura dei menu'

Unita' E La cucina di sala

L'evoluzione storica della cucina di sala

Le tecniche di cucina di sala

Preparazione ingredienti e attrezzature

Preparazione di un primo piatto e di un dessert alla lampada

Unita' F I servizi di catering e banqueting

L'organizzazione dei banchetti

La preparazione della sala per i banchetti

Il personale di servizio nei banchetto

L'organizzazione dei buffet

La tipologia di buffet

Unita G I cocktail

I cocktail I.B.A.: aspetti storici

Ingredienti e attrezzatura per la produzione dei cocktail

L'importanza delle guarnizioni

Classificazione dei cocktail per funzione, tenore alcolico, quantita' servita

Le tipologie di cocktail e tecniche di produzione

Unita' H – Organizzazione e gestione dell'impresa ristorativi

Avvio e organizzazione dell'impresa ristorativa

La figura del food & beverage manager

Approvvigionamento e fornitori

La gestione dello staff

Lavorare con una gestione informatizzata

Costi e ricavi nell'impresa ristorativa

Calcolo del food cost

Unita' I – La salute e la sicurezza sul lavoro

L normativa in materia di sicurezza sul lavoro

La prevenzione degli infortuni sul lavoro

I rischi per la salute dei lavoratori della ristorazione

Libri di testo: In sala e nel bar laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita per il quarto e quinto anno R. Speri, M. Risi, C. Parimbelli, D. Rubis . (Poseidonia)

Sala -bar e vendita , per quarto e quinto anno dell'articolazione enogastronomia

(Oscar Galeazzi) HOEPLI

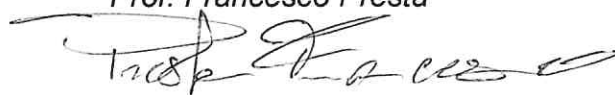
Materiali preordinati all'avvio del colloquio

** Valorizzazione dei prodotti tipici , immagine pag. 95 .*

** (I marchi di tutela dei prodotti)immagine pag. 100/101,*

libro di testo sala bar e vendita OSCAR GALEAZZI

Prof. Francesco Presta



Milano, 05/05/2023

Firma degli studenti



PROGRAMMA DIDATTICO
A.S. 2022/2023
I.I.S. PAOLO FRISI – POLO OLMO

DOCENTE: GIORGIO TAVOLA

CLASSE: 5^A A₀

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

ARGOMENTI TRATTATI E OGGETTO DI VALUTAZIONE:

L'ALLENAMENTO
LA CINESIOLOGIA MUSCOLARE
SICUREZZA E PRIMO SOCCORSO
LA PALLACANESTRO
IL CALCIO A CINQUE
ATLETICA LEGGERA: DISCIPLINE DI RESISTENZA (1200mt – 800mt)
ATLETICA LEGGERA: DISCIPLINE DI LANCIO (Getto del Peso – Lancio del Vortex)
ATLETICA LEGGERA: DISCIPLINE DI VELOCITÀ (100mt – 200mt)
TEST: NAVETTA 30mt, MINI COOPER (7 minuti), PIEGAMENTI SULLE BRACCIA

LIBRO DI TESTO:

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

MATERIALI

1. ARTICOLI
 - 1.1. LA CARTA DI TORONTO PER L'ATTIVITÀ FISICA
<https://www.globalpa.org.uk/charter/>
<https://www.globalpa.org.uk/pdf/torontocharter-italian-20may2010.pdf>
 - 1.2. FORZA RESISTENZA E VELOCITÀ
<https://edusport.loescher.it/news/forza-resistenza-velocita-3943>
 - 1.3. SPORT PER TUTTI, PER TUTTE LE ETÀ
<https://edusport.loescher.it/news/sport-per-tutti-per-tutte-le-eta-3987>
2. TABELLE
 - 2.1. PERIODIZZAZIONE L'ALLENAMENTO
(materiale autoprodotta)

CORNAREDO 28/04/2023

L'INSEGNANTE



GLI STUDENTI

