

I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO


PROGRAMMI SVOLTI

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

ALLEGATO

Classe 5[^]Bo

IP diurno

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

Docente: Prof. Marco Agostani

Classe: 5 B

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

Marcus Agnelli

Firma degli studenti

Umar D. M.

5B

Ismael Gogapi

5°B

Docente: **Prof. Samuele Fumasoni**

Classe: **5^a Bo Sala e Vendita**

Disciplina: **Lingua e letteratura italiana**

Libro di testo: P. DI SACCO, *Chiare lettere 3 - Dall'Ottocento ad oggi*, Ed. Scol. Bruno Mondadori Pearson, Torino-Milano, 2012 (III ed. 2019)

CONTENUTI DISCIPLINARI

POSITIVISMO, NATURALISMO, VERISMO

La nuova immagine della scienza; L'idea del progresso; La filosofia del Positivismo; L'evoluzione secondo Darwin; Dalla Francia la novità del Naturalismo; La poetica naturalistica; Il Verismo italiano.

NATURALISMO E VERISMO

Positivismo e letteratura: il ruolo sociale del letterato; Due diversi punti di vista; Un nuovo metodo per la letteratura; Dal Naturalismo al Verismo; Differenze tra Naturalismo e Verismo; Meriti della letteratura verista; Il limite del paternalismo; La questione meridionale.

Giovanni Verga

- La vita
- La stagione del Verismo
- La poetica
- Lo stile
- Opere: *Vita dei campi*; *I Malavoglia*

Da *Vita dei campi*

- Fantasticherie (testo online)

- La Lupa (p. 114)

- Cavalleria rusticana (p. 121)

Da *I Malavoglia*

- La fiumana del progresso (p. 131)

- La famiglia Toscano (p. 136)

LA CRISI DEL RAZIONALISMO E LA CULTURA DI PRIMO NOVECENTO

"Crisi" e "decadenza" della civiltà europea; La crisi secondo Nietzsche: relativismo e nichilismo; Il contributo delle nuove ricerche scientifiche; La crisi dell'io nella psicoanalisi di Freud; Intuizione e vita interiore.

IL DECADENTISMO

Oltre il Naturalismo; Le diverse fasi del Decadentismo; Simbolismo e rinnovamento del linguaggio poetico; La narrativa decadente.

Testi esemplari: Paul Verlaine, I primi versi di *Languore* (p. 195); Arthur Rimbaud, *Lettera del veggente* (p. 46).

PROSA E POESIA DEL DECADENTISMO

Il lato nascosto delle cose; Subito prima del Simbolismo: Baudelaire e i poeti parnassiani; La nascita del Simbolismo; I maestri della nuova poesia; La poetica: simboli e "corrispondenze"; Vita di bohème. Il romanzo decadente: la scelta dell'estetismo; Racconto romanzesco e simboli; Estetismo e società di massa.

Charles Baudelaire (cenni su vita e opere)

Da *I fiori del male*

- Corrispondenze (p. 191)

Oscar Wilde (cenni su *Il ritratto di Dorian Gray*)

Da *Il ritratto di Dorian Gray*

- La rivelazione della bellezza (p. 209)

Gabriele D'Annunzio

- La vita
- La poetica
- Lo stile
- Opere: *Il piacere*; *Laudi - Alcyone*

Da *Il piacere*

- Il ritratto dell'esteta (p. 220)

Da *Alcyone*

- La sera fiesolana (p. 229)

- La pioggia nel pineto (p. 232)

Giovanni Pascoli

- La vita
- La poetica del "fanciullino" e il suo mondo simbolico
- Lo stile e le tecniche espressive
- Il percorso delle opere: Lo sperimentalismo pascoliano; La novità di *Myricae*; I *Canti di Castelvecchio*
- La parola al critico: Il "nido" nella simbologia di Pascoli; La tecnica analogica nella poesia di Pascoli

Da *Il fanciullino*

- Il fanciullo che è in noi (p. 254)

Da *Myricae*

- Novembre (p. 262)

- Il lampo (p. 265)

- Il tuono (p. 267)

- X agosto (p. 268)

Da *Canti di Castelvecchio*

- Il gelsomino notturno (p. 271)

LA LIRICA ITALIANA DA CARDUCCI A CAMPANA

Il mutato contesto sociale; La svolta del Decadentismo: Pascoli e D'Annunzio; Crepuscolari, futuristi, "vociani"; La nuova poesia del Novecento.

CREPUSCOLARI, VOCIANI E FUTURISTI

Testi esemplari: Gozzano, *La signora Felicita* (testo online), Moretti, *A Cesena* (testo online).

Marinetti, *Zang Tumb Tumb* (la copertina), *Il Manifesto del Futurismo* (p. 52). Campana, *L'invetriata* (p. 310).

LA NUOVA TRADIZIONE POETICA DEL NOVECENTO: SCUOLE E PROTAGONISTI

Il Decadentismo, premessa necessaria; La nuova poesia novecentesca in Italia.

Giuseppe Ungaretti

- La vita
- La poetica
- Lo stile
- Le opere: *L'allegria*; Cenni su *Sentimento del tempo* (lettura esemplare: Stelle, p. 566) e su *Vita di un uomo*

Da *L'allegria*

- Il porto sepolto (p. 548)

- San Martino del Carso (p. 554)
- Veglia (p. 556)
- Fratelli (p. 557)
- Soldati (p. 558)
- Mattina (p. 565)

IL GRANDE ROMANZO EUROPEO

Il nuovo romanzo novecentesco; I temi psicologici del nuovo romanzo; La debolezza dell'autore; il romanzo sperimentale: nuove strutture, nuove tecniche.

Testi esemplari: Proust, *Un caso di "memoria involontaria"* (p. 341), Kafka, *L'arresto di K.* (p. 346). Joyce, *Il monologo di Molly Bloom* (testo online).

Italo Svevo

- La vita
- La formazione e le idee
- Una poetica di "riduzione" della letteratura
- Il percorso delle opere: *Una vita*; *Senilità*; *La coscienza di Zeno*

Da *Una vita*

- Gabbiani e pesci (p. 370)

Da *Senilità*

- Un pranzo, una passeggiata e l'illusione di Ange (prime 34 righe; p. 376)

Da *La coscienza di Zeno*

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

Luigi Pirandello

- La vita
- Le idee e la poetica: relativismo e umorismo
- L'itinerario di uno scrittore sperimentale: La ricca produzione novellistica; L'antiromanzo: l'esplosione dei "veri" e lo stile assente; Il teatro delle "maschere nude"
- Le opere: *L'umorismo*; *Novelle per un anno*; *Il fu Mattia Pascal*; *Uno, nessuno e centomila*; *Sei personaggi in cerca d'autore*

Da *L'umorismo*

- La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata (testo online)

Da *Novelle per un anno*

- Il treno ha fischiato (p. 437)
- La morte addosso (testo online) e L'uomo dal fiore in bocca (video online)
- La patente (testo online)

Da *Il fu Mattia Pascal*

- Adriano Meis (p. 447)

Da *Uno, nessuno e centomila*

- Il naso di Moscarda (p. 453)

Da *Sei personaggi in cerca d'autore*

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

Umberto Saba

- La vita
- La poetica
- Lo stile
- Opere: *Il canzoniere*

Da *Il canzoniere*

- La capra (p. 572)
- Goal (testo online)

Eugenio Montale

- La vita
- L'itinerario delle opere e i temi
- La poetica e lo stile
- Le opere: *Ossi di seppia*; *Le occasioni*; *La bufera e altro*; *Satura*

Da *Ossi di seppia*

- I limoni (p. 657)
- Non chiederci la parola (p. 660)
- Merigiare pallido e assorto (p. 662)
- Spesso il male di vivere ho incontrato (p. 665)

Da *Le occasioni*

- La casa dei doganieri (p. 670)
- Non recidere, forbice, quel volto (p. 674)

Da *La bufera e altro*

- La primavera hitleriana (testo online)

Da *Satura*

- Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale (p. 678)

LINGUA

TIPOLOGIE TESTUALI

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

Testi online

- Verga, *Fantasticherie*

(https://online.scuola.zanichelli.it/testiescenari/files/2010/05/commento_fantasticherie.pdf)

- Gozzano, *La signora Felicita*

(https://www.mondadorieducation.it/risorse/media/secondaria_primo/italiano/giallo_rosso_blu3_letti/testi_audio/signorina_felicita/signorina_felicita_1.pdf)

- Moretti, *A Cesena* (<https://www.edatlas.it/it/contenuti-digitali/documenti/a211e9e0-24a6-44c1-a311-266a69982882>)

- Marinetti, copertina *Zang Tumb Tumb* (<http://parliamoitaliano.altervista.org/wp-content/uploads/220px-ZangTumbTumb-1914.jpg>)

- Joyce, *Il monologo di Molly Bloom*

(https://drive.google.com/file/d/1CY8wMIpSxU80x75ZVKiA_eQIsZfFUM5r/view)

- Pirandello, *La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata*

(http://www.moodlelux.org/moodle/pluginfile.php?file=%2F3886%2Fmod_resource%2Fcontent%2F0%2Fpirandello%2Fcomicit%C3%A0_e_umorismo.pdf)

- Pirandello, *La patente* (https://online.scuola.zanichelli.it/letterautori-files/volume-3/pdf-online/strumenti_didattica.pdf)

- Pirandello, *La morte addosso*

(https://campus.hubscuola.it/content/uploads/2019/08/c4_ita_pirandello_novella.pdf)

- Pirandello, *L'uomo dal fiore in bocca* (<https://www.youtube.com/watch?v=jp9DJtbxhvE>)

- Montale, *La primavera hitleriana* (<https://online.scuola.zanichelli.it/letterautori-files/volume-3/pdf-online/46-montale.pdf>)

- Saba, *Goal* (<https://www.edatlas.it/it/contenuti-digitali/documenti/530e1ba6-56dc-4a71-b6a2-a5b1370e3ab7>)

Materiali proposti

Barca di pescatori

(https://d3wo5wojvuv7l.cloudfront.net/t_square_limited_720/images.spreaker.com/original/1f2c857d34095682e286095b2a31d0a6.jpg)

Friedrich von Amerling, *Portrait of Princess Marie Franziska von Liechtenstein (1834-1909) at the Age of Two*, 1836 (<https://notiziarte.com/wp-content/uploads/2020/06/Friedrich-von-Amerling-Sleeping-Boy.jpg>)

Tramezzini (<https://www.euganeamente.it/wp-content/uploads/2017/12/tramezzini.jpg>)

Sala fumatori
(https://globaluserfiles.com/media/9628_77fd6b744004f08ccb5e8cf10915d73dcf64fdd8.jpeg/v1/w_308,h_0/esempiosalafumatori.jpg)

Anziana truccata
(https://giovannacosenza.files.wordpress.com/2014/11/anziana_truccata.jpg?w=640)

Portiere battuto
(https://as1.ftcdn.net/v2/jpg/00/21/21/72/1000_F_21217293_tnkrqEo6jbIMoiopHBVO0JGAiAQk6HNq.jpg)

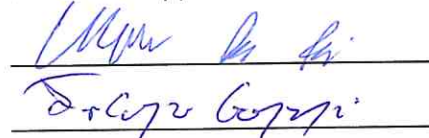
San Pellegrino Terme, Luglio 1954 - Drusilla Tanzi, Eugenio Montale Guido Piovene, Enzo Bettiza
(<https://cdn.studenti.stbm.it/images/2020/10/21/eugenio-montale-e-drusilla-tanzi-orig.jpeg>)

Cornaredo 08/05/2023

Firma del docente



Firme dei rappresentanti di classe



Docente: **Prof. Samuele Fumasoni**

Classe: **5ª Bo Sala e Vendita**

Disciplina: **Storia**

Libri di testo: AA. VV., *Capire la storia 2 - La società industriale tra Settecento e Ottocento*, Pearson, Milano-Tornio, 2012 e AA. VV., *Capire la storia 3 - Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, Milano-Torino, 2012

CONTENUTI DISCIPLINARI

RACCORDO TRA FINE OTTOCENTO E INIZIO NOVECENTO

- La seconda rivoluzione industriale
- Il capitalismo: crisi e trasformazione
- La società di massa: politica, valori, ideologie
- L'imperialismo
- L'Italia liberale: i governi della Destra storica
- La Sinistra e l'età crispina

L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA

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

LE EREDITÀ DEL CONFLITTO

- Il dopoguerra inquieto
- Il Medio Oriente instabile
- 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
- La crisi del 1929 e il *New deal*
- Il totalitarismo
 - o Il regime fascista
 - o Il regime nazista
 - o Il regime staliniano
- L'Europa contesa: fascismo e democrazia
- L'Oriente in movimento (cenni)

LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA SHOAH

- Le aggressioni naziste
- Il conflitto si allarga al mondo
- Il dominio nazista e 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'età dell'oro
 - o L'Occidente in crescita
 - o Le trasformazioni sociali
- Il tempo della guerra fredda
- La distensione tra speranze e fallimenti
- L'Italia repubblicana
- La Costituzione (modulo di Ed. Civica)
- Il "miracolo economico" e i nuovi equilibri politici

DECOLONIZZAZIONE E TERZO MONDO*

- Il terzo mondo in movimento (cenni)
- La decolonizzazione in Asia (cenni)
- Le potenze asiatiche: Cina e Giappone (cenni)

LA SOCIETÀ POSTINDUSTRIALE*

- Il capitalismo fra crisi e rinnovamento: la crisi petrolifera del 1973 e le sue conseguenze
- Il neoliberismo: Gli Stati Uniti di Ronald Reagan
- Una nuova "guerra fredda": La competizione fra Usa e Urss
- L'Italia in mezzo al guado: La contestazione e le lotte sindacali; La sfida del terrorismo, la criminalità organizzata
- L'Urss di Gorbačëv: la riforma impossibile (cenni)
- La fine del mondo bipolare (cenni)

*argomenti da trattare

Materiali proposti

La Parigi della Belle Époque (<https://www.storicang.it/medio/2019/12/03/frequentare-una-delle-pasticcerie-che-negli-anni-della-belle-epoque-vennero-aperte-a-parigi-come-la-gloppe-nellavenue-des-champs-elysees-era-uno-dei-passatempi-piu-comuni> 8b7ffae9 800x569.jpg)

Soldati francesi in trincea (<https://c8.alamy.com/compit/mthb9r/i-soldati-di-mangiare-in-una-trincea-1914-francia-mthb9r.jpg>)

La fame nel dopoguerra: bambini e anziani tedeschi raccolgono scarti alimentari tra le immondizie (AA. VV., *Capire la storia 3 - Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, Milano-Torino, 2012, p. 88)

Parigi, giugno 1940 - Soldati tedeschi pranzano in uno dei ristoranti più antichi della città (<https://c8.alamy.com/compit/2gy4ttf/i-soldati-della-wehrmacht-tedesca-sono-intrattenuti-in-un-ristorante-di-parigi-traduzione-automatizzata-2gy4ttf.jpg>)

La Coca-Cola a Venezia (AA. VV., *Capire la storia 3 - Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, Milano-Torino, 2012, p. 212)

Uomini che bevono in un bar americano all'interno di un supermercato (<https://media.gettyimages.com/id/3377140/it/foto/men-drinking-in-an-american-soda-bar-inside-a-supermarket.jpg?s=2048x2048&w=gi&k=20&c=KQQ76HByE52Qk9QtTpp6GYTQ-WBcMO71spt0p6PcoMA=>)

Un aereo atterra in Etiopia carico di soccorsi della Fao (AA. VV., *Capire la storia 3 - Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, Milano-Torino, 2012, p. 238)

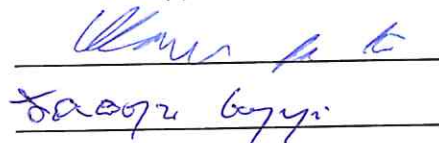
La popolazione russa ricorre ai piccoli mercati spontanei (AA. VV., *Capire la storia 3 - Il Novecento e la globalizzazione*, Pearson, Milano-Torino, 2012, p. 308)

Cornaredo 08/05/2023

Firma del docente



Firme dei rappresentanti di classe



Anno scolastico 2022/2023

Docente: Alessandro Spinsanti

Classe: 5 B Olmo Sala

Disciplina: Matematica

Argomenti trattati:

Concetto di derivata

Significato geometrico della derivata

La funzione derivata

Derivata delle funzioni elementari

Algebra delle derivate:

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

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

Convessità e concavità di una funzione

Derivata seconda

Flessi a tangente orizzontale e obliqua

Studio del grafico di una funzione

L'integrale

Concetto di primitiva di una funzione, integrale indefinito.

Proprietà di linearità dell'integrale indefinito, integrale indefinito delle funzioni elementari, integrazione per decomposizione per parti, integrazione di una funzione che si presenta come la derivata di una funzione composta, o è riconducibile ad essa.

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

Calcolo del volume dei solidi di rotazione.

Applicazioni del calcolo integrale alla realtà fisica.

Calcolo delle probabilità.

Probabilità dell'evento unione di due eventi.

Probabilità condizionata.

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

Cenni su: probabilità composta, teorema della probabilità totale, teorema di Bayes.

Libro di testo:

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

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

Materiale prodotto dal docente relativo a:

- a) Applicazioni del calcolo della derivata allo studio del grafico di una funzione
- b) Applicazioni dell'integrale definito al calcolo delle aree di trapezoidi mistilinei
- c) Applicazioni dell'integrale definito a situazioni della vita reale

Il docente:

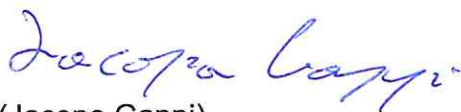


(Alessandro Spinsanti)

I rappresentanti degli studenti:



(Marina De Paoli)



(Jacopo Gappi)

Disciplina: Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Docente: Prof. Amalia Paonessa

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

MODULO 1. L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

- **Cibo e religioni**

Valore simbolico degli alimenti nelle religioni.

Le regole alimentari nella religione ebraica, cristiana ed islamica.

- **Nuovi prodotti alimentari**

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

Alimenti destinati ad una alimentazione particolare.

Gli integratori alimentari.

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

I novel foods.

Gli alimenti geneticamente modificati.

I superfoods.

MODULO 2. LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE

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

Sana e corretta alimentazione: Dietologia, Dietetica, Dietoterapia.

La dieta nell'età evolutiva.

La dieta del neonato e del lattante.

L'alimentazione complementare.

La dieta del bambino.

La dieta dell'adolescente.

La dieta dell'adulto.

La dieta in gravidanza.

La dieta della nutrice.

La dieta nella terza età.

La piramide alimentare.

- **Diete e stili alimentari**

Diete e benessere.

Stili alimentari.

La dieta mediterranea e la piramide.

La dieta vegetariana.

La dieta macrobiotica.

La dieta eubiotica.

La dieta nordica.

La dieta sostenibile.

La dieta e lo sport.

APPROFONDIMENTO:

Mediterranean diet: not only food. Letizia da Vico et al. Monaldi Arch Chest Dis 2012; 78:148-154

Linee guida 2018, dieta mediterranea e altri modelli alimentari di riferimento. Luigi La Fauci, Rizzoli education 172-176.

MODULO 3. LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

- **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

Le malattie cardiovascolari.

L'ipertensione arteriosa.

Le iperlipidemie e l'aterosclerosi.

APPROFONDIMENTO:

Prevenzione delle malattie cardiovascolari - Ridurre sale e sodio: tutti possono riuscirci...ma perché e come? Progetto cuore, Centro per la valutazione dell'efficacia dell'assistenza sanitaria (CeVEAS) dell'Azienda sanitaria locale di Modena.

- **La dieta nelle malattie metaboliche**

Le malattie del metabolismo.

Il diabete mellito.

L'obesità.

Iperuricemia e gotta.

L'osteoporosi.

- **Allergie e intolleranze alimentari**

Le reazioni avverse al cibo.

Reazioni tossiche.

Le allergie alimentari.

Le intolleranze alimentari.

L'intolleranza al lattosio.

Il favismo.

La fenilchetonuria.

La celiachia.

La diagnosi delle allergie e delle intolleranze.

APPROFONDIMENTO:

La celiachia ed il cliente celiaco. Associazione Italiana Celiachia (AiC).

- **Alimentazione e tumori**

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

APPROFONDIMENTO:

Franco Berrino e l'alimentazione sana per prevenire il cancro - Indovina chi viene a cena. RAI 3 HD. 07/10/2019 <https://youtu.be/gKwalcsCJRE>

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

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE LE LEZIONI DI COMPRESENZA CON IL DOCENTE DI SALA

MODULO 4. IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE

- **Filiera alimentare**

Tipologia di filiera alimentare ed impatto ambientale.

Frodi alimentari. Sicurezza alimentare e qualità nella filiera alimentare.

Le certificazioni di qualità.

APPROFONDIMENTO:

Il "MADE IN ITALY" agroalimentare (la filiera agroalimentare, tipi di filiera agroalimentare, la filiera controllata, la certificazione "Made Green in Italy", le etichette dei prodotti agroalimentari. Scienza e cultura dell'alimentazione. A. Machado. 3^ volume.

- **Contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

La contaminazione degli alimenti.

Le micotossine.

Gli agrofarmaci.

I farmaci veterinari.

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

I metalli pesanti.

I radionuclidi.

- **Contaminazione biologica degli alimenti**

Le malattie trasmesse dagli alimenti.

I prioni: encefalopatia spongiforme.

I virus: epatite A.

I batteri.

I fattori ambientali e la crescita microbica.

Le tossinfezioni alimentari.

I funghi microscopici.

Le parassitosi intestinali.

- **L'alimentazione nella ristorazione collettiva**

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

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

- **La conservazione degli alimenti**

tecnologie alimentari, alterazione degli alimenti, classificazione dei metodi di conservazione (alle alte temperature ed alle basse temperature), conservazione per sottrazione di acqua: concentrazione, essiccazione, liofilizzazione. L'affumicamento e le fermentazioni.

ARGOMENTI DI APPROFONDIMENTO INERENTI ALLO STREAM DI SALA

- **Alcol etilico**

Alcol etilico e salute (soglia del rischio, effetti dell'alcol sull'organismo, alcolismo, alcol e donne in gravidanza).

- **Abbinamento cibo-vino**

APPROFONDIMENTO:

Abbinamento cibo-vino - esempi di abbinamento. Spazioprever lezioni in rete - I.I.S. "A. Prever" Pinerolo

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

La piramide alimentare pag. 60

Rappresentazione grafica della dieta mediterranea sostenibile pag. 73

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

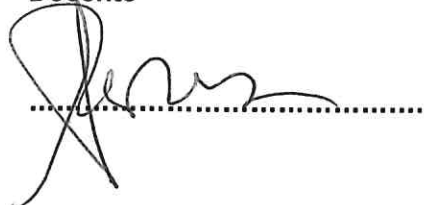
La formazione di placche ateromatose pag. 121

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

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

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

Docente



Rappresentanti di classe



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

- a. Nome e cognome del docente: Castagnella Chiara
- b. Classe: 5B
- c. Disciplina insegnata: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

BILANCIO DELLE IMPRESE TURISTICO RISTORATIVE

Fabbisogno finanziario e finanziamenti aziendali
Le scritture di assestamento
Il Bilancio d'esercizio
Analisi dei costi delle imprese turistico-ristorative

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

- d. Libro di testo adottato

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

e. Utilizzo di appunti; breve descrizione

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 p. 95

Metodo del fattore p.99

Redazione del Marketing Plan

<https://geo.consulting/morsi-di-marketing/strumenti-di-lavoro/piano-di-marketing/>

Modulo A - Il mercato turistico

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

Calcolo degli indicatori della domanda e dell'offerta p. 28

Caso del turismo enogastronomico (caso aziendale p. 56)

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 scostamento nei costi 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

I gruppi di acquisto solidale e attribuzione del marchio "menù a km 0" p.284

Modulo D- La normativa del settore turistico-ristorativo

L'Etichettatura degli alimenti

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

Norme della serie ISO p.240

Modello di catering e banqueting

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

MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO (compresi eventuali materiali trattati per Educazione Civica)

- immagine raffigurante il "Ciclo di un prodotto" p. 95;

- immagine rappresentante un Contratto di Banqueting p. 274;

-immagine raffigurante l'Analisi S.W.O.T p. 151

- immagine raffigurante lo stemma della Repubblica Italiana
<https://www.quirinale.it/>

Cornaredo, 08/05/2023

Firma del docente Oliverio Costopelle

Firma dei rappresentanti di classe

Alma De Rosa
Giuseppe Goffi

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

DOCENTE: GIORGIO TAVOLA

CLASSE: 5^aBo

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



- Stella M. Manariti
- Classe: 5Bo sala e vendita
- Lingua inglese

The Catering industry

- Types of restaurants
- Menu planning
- Types of menu

Diet and Nutrition:

- The Eatwell Plate
- The Mediterranean diet
- Alternative diets

Safety procedures:

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

In the restaurant:

- The service brigade
- The waiter's uniform
- Mise en place and clearing front of house
- The dining room
- Service equipment
- Table setting

The art of service:

- Types of service
- Flambé and flamed dishes
- Filleting and carving
- Wine
- Serving wine
- Pairing food and wine
- The different phases of service
- Taking bookings on the phone
- Taking and changing bookings
- Welcoming guests
- Greeting and showing guests to their table
- Wine tasting

At the bar:

- Types of bar
- Bar, café and pub staff
- Bar glassware and equipment
- Cocktails

Culture:

- The United Kingdom
- Key moments in the 20th and 21st centuries
- British cuisine: traditions and festivities
- A brief history of the USA
- Key moments in the 20th and 21st centuries
- American cuisine: traditions and festivities

Civics:

- US political system
- UK political system
- Agenda 2030
- The Italian Constitution

Libro di testo adottato:

- - "Mastering cooking & service" Catrin Elen Morris with Alison Smith. Gruppo editoriale Eli
 - - "Engage B2 with exam skills", Barbara Bettinelli, Jane Bowie. Pearson Longman
- Materiali caricati su Google Classroom

MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO:

1. The Italian Constitution:
<https://www.google.com/search?q=italian+constitution&og=italian+constitution&aqs=chrome.69i59l3j69i60j0i512j46i512j0i512l4.5817j0j7&client=tablet-android-lenovo-rev2&sourceid=chrome-mobile&ie=UTF-8>
2. HACCP:
<https://www.google.com/search?q=haccp&source=lmns&bih=800&biw=1280&client=tablet-android-lenovo-rev2&prmd=ivn&hl=it&sa=X&ved=2ahUKEwjO04CTuOb-AhUEIKQKHTfRC-QQ AUoAHoECAAQBA#imgsrc=cNTZI1x6swJHOM>
3. The service brigade:
<https://www.google.com/search?q=waiter&client=tablet-android->

BAMABAQ&sclient=mobile-gws-wiz-img&ei=FFBZZJyXIfSTi-
gProuQQA&bih=800&biw=1280&client=tablet-android-lenovo-
rev2&prmd=ivsn#imgrc=hqQWaoc8ENcGJM

Firma del docente

Shel Y. Roman.

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

- Alfonso Di Bi
- Francesco Gargi

PROGRAMMA SVOLTO A.S. 2022/20223

DISCIPLINA: Francese

CLASSE: 5Bo - Sala e Vendita

DOCENTE: Lorena Sucameli

ARGOMENTI TRATTATI:

- **LE BAR ET LE SERVICE:** les types de bar, le service au bar, le Buddha Bar, les bières;
- **LES VINS:** Les régions viticoles françaises, la classification de vins, les phases de la vinification, Vin et Mets, le Champagne;
- **RÉGIME ET NUTRITION:** les aliments bons pour la santé, le régime méditerranéen, les allergies et les intolérances alimentaires, le régime alimentaire pour coeliaques, les régimes alternatifs (macrobiotique, végétarien et végétalien), les troubles du comportement alimentaire;
- **LES PROFESSIONS DE LA RESTAURATION:** directeur de la restauration, sommelier, barman, serveur

LIBRO DI TESTO ADOTTATO: GOURMET SERVICE - CHRISTINE DUVALIER, EDIZIONI ELI

MATERIALI UTILIZZATI: materiali a disposizione su classroom (video, power point, pagine di altri libri della docente, articoli da siti web, dialoghi, esercitazioni orali)

MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO:

- i. Le Champagne (immagine libro di testo pg. 154)
- ii. La maladie coeliaque (immagine libro di testo pg. 84)
- iii. Le régime méditerranéen (immagine dal libro di testo pg.80)
- iv. Le sommelier (immagine libro di testo pg. 175)

Firma del docente 

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)





IIS PAOLO FRISI - ANNO SCOLASTICO 2022-2023
CLASSE 5[^]Co SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA - 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:

Ernährung, Diät und Menü:

Ernährungsformen:

Energiebedarf

Diätformen

Konservierung

Hygiene

HACC (Hazard Analysis

Critical Control Point)

Inhaltsstoffe von Lebensmitteln

Getränke:

Kalte Getränke

Trinkwasser

Soft, Nektar und Limonade

Warme Getränke

Kaffee

Tee

Bier

Bier und Speisen

Wein

Weine und Speisen

Qualitätskategorien

Die Karriere und das Personal:

Servicepersonal

Küchenpersonal

Alternanz Schule-Arbeit:

Die Stellenanzeigen

Das Bewerbungsschreiben

Die Allgemeine Erklärung der Menschenrechte

Film:

- *Le vite degli altri,*
- *Ausmerzen, vite indegne di essere vissute*

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

https://www.qualivita.it/wp-content/uploads/new/2015/07/FS_bayerisches-bier.jpg
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Ern%C3%A4hrungs_Pyramide.jpg#/media/Datei:Ernährungs_Pyramide.jpg

Milano, 08/05/2023

La docente
Elena Scomazzoni

I rappresentanti di classe





Docente: Prof. La Russa Pasquale

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

Disciplina: SALA e VENDITA

Anno scolastico: 2022-2023

Abbinamento cibo-vino

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

Tecnica di degustazione

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

Enografia nazionale e internazionale

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

La location il servizio e il menu

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

La produzione gastronomica italiana e internazionale

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

La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti

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

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

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

Strategie di vendita mirate ai diversi tipi di attività

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

ARGOMENTI SVOLTI DURANTE LE LEZIONI DI COMPRESENZA CON SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare

- Filiera alimentare

Tipologia di filiera alimentare ed impatto ambientale.

Frodi alimentari. Sicurezza alimentare e qualità nella filiera alimentare.

Certificazioni di qualità

APPROFONDIMENTO:

Il "Made in Italy" agroalimentare (la filiera agroalimentare, tipi di filiera agroalimentari, la filiera controllata, la certificazione "Made Green in Italy", le etichette dei prodotti agroalimentari. Scienza e cultura dell'alimentazione. A. Machado. 3[^] volume.

- **Contaminazioni fisico-chimica degli alimenti**

La contaminazione degli alimenti.

Le microtossine

Gli agrofarmaci.

I farmaci veterinari.

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

Materiali pesanti.

I radionuclidi.

- **Contaminazione biologica degli alimenti**

Le malattie trasmesse dagli alimenti

I prioni: encefalopatia spongiforme.

I virus: epatite A.

I batteri.

I fattori ambientali e la crescita microbica.

Le tossinfezioni alimentari.

I funghi microscopici.

Le parassitosi intestinali

- **L'alimentazione nella ristorazione collettiva**

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

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

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

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

Materiali proposti:

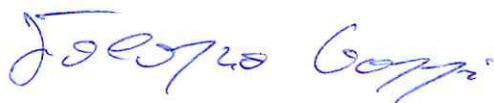
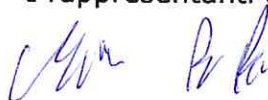
1. Immagine enografia francese dal sito vino in rete
<http://www.vinoinrete.it/sommelier/sommelier%20-2-%20enografia%20int%20francia.htm>
2. Immagine affinamento degli spumanti, tratto dal libro di testo Sala e vendita Edizioni Calderini pag. 326
3. Immagine la carta dei vini tratto dal libro di testo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

Milano, 5 maggio 2023

L'insegnante



I rappresentanti di classe



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

TESTO DI RIFERIMENTO: "I saperi della cucina"

Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina.

Articolazione: sala e vendita.

Editrice: San marco.

Ore settimanali: due

MODULO 6: tecniche di cottura e presentazione del piatto

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

La cottura; la trasmissione del calore, le modalità di cottura degli alimenti, le tecniche di cottura, le cotture a calore umido, le cotture a calore secco, le cotture allo spiedo, le cotture alla griglia, le cotture miste, le cotture in un grasso, le cotture al salto, le cotture al cartoccio e in crosta, la gratinatura, la cottura al microonde, la cottura sottovuoto.

UNITA' DIDATTICA 2: la presentazione dei piatti: guarnire, decorare e raccontare.

La presentazione dei piatti; le forme per decorare e guarnire, preparare il piatto di portata a seconda dei tipi di cottura, la tecnica del cibo verticale, la cromoterapia, la presentazione di un piatto tramite la descrizione,

MODULO 7: la pianificazione del settore cucina

UNITA' DIDATTICA 1: l'organizzazione degli ambienti della produzione: la cucina satellite, la cucina satellite di finitura, la cucina satellite di cottura e finitura, il centro produzione pasti: una grande cucina centralizzata, la distribuzione degli alimenti, il legame a caldo, il legame a freddo, il legame misto, vantaggi e svantaggi.

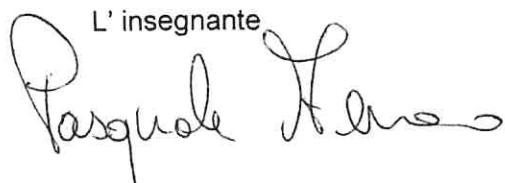
UNITA' DIDATTICA 2: l'organizzazione del personale: la pianificazione delle risorse umane, l'organigramma, la brigata di cucina, l'organizzazione della brigata, la job description del settore ristorativo, il Food & Beverage Manager, lo chef de cuisine, il commis de cuisine, il maitre.

UNITA' DIDATTICA 3: 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.

Materiali proposti:

- 1) Presentare e raccontare una portata (Foto di proprietà dell'insegnante)

L' insegnante



Gli alunni

