

**I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO**

PROGRAMMI SVOLTI

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

ALLEGATO

Classe 5[^]Do

IP diurno



I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO

PROGRAMMI SVOLTI

a.s.
2022/2023

▪ Docente: Antonio Di Martino

▪ Classe: 5Do

▪ Italiano

LINGUA

Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta: le tipologie dell'esame di Stato.
Strumenti per l'analisi e l'interpretazione dei testi (prosa e poesia).

LETTERATURA:

1. Realismo e Positivismo. Le poetiche del Naturalismo e del Verismo
2. Gustav Flaubert: Madame Bovary.
3. La teoria dell'evoluzione: il Darwinismo sociale
4. **Giuseppe Verga**: vita opere e poetica. Lettura e analisi: La fiumana del progresso pagina 131; La morte di Gesualdo pagina 160)
5. Il Decadentismo, Simbolismo
6. Baudelaire: Corrispondenze pg. 191
7. L'estetismo: cenni su Oscar Wilde
8. **Gabriele D'Annunzio**: vita, opere e produzione poetica, cenni su Nietzsche e l'oltreuomo e differenze con il superuomo. Lettura e analisi: Il ritratto dell'esteta pg 220; Il programma del superuomo pagina 224; La Sera Fiesolana pagina 229; La pioggia nel pineto pg 232
9. **Giovanni Pascoli**: vita, opere e produzione poetica. Lettura e analisi: Il fanciullo che è in noi pg 254; X Agosto pg 268; Il gelsomino notturno pg 277; La tovaglia, (internet); Il desinare (internet); La cavalla storna pagina 281
10. Il futurismo: Manifesto della cucina futurista (internet)
11. Il Crepuscolarismo e Corazzini
12. Il grande romanzo europeo: cenni su Kafka e Proust.

13. **Italo Svevo**: vita opere e produzione (cenni su Freud e il complesso di Edipo). Lettura e analisi: Il fumo, dal manuale pg338; Psicoanalisi dal manuale pg.402; Prefazione (Svevo Italo, La coscienza di Zeno, Newton Compton editori, Collana i Mammut, Roma, 2014 pg.37).

14. **Luigi Pirandello**: vita opere e produzione, cenni su I quaderni di Serafino Gubbio operatore. Lettura e analisi: Il naso di Moscarda, dal manuale, pagina 453; L'umorismo, pagina 426; Il treno ha fischiato, dal manuale pagina 437; immagini maschere, (internet)

15. **Giuseppe Ungaretti**: vita, opere e produzione poetica. Lettura e analisi: Il porto sepolto pagina 548, I fiumi pagina 550; Veglia pagina 556; Fratelli pagina 557; Soldati pagina 558; Allegria di Naufragi pagina 562; In memoria (internet)

16. **Eugenio Montale**: Vita, opere e produzione poetica. Lettura testi: I limoni pg.656; Non chiederci la parola pg. 660; Spesso il mal di vivere ho incontrato pg665; Non recidere forbice, quel volto pg.674; Avevamo studiato per l'aldilà pg. 677;

17. Cenni sul Neorealismo.

("si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe"): Cesare Pavese, "Dove sono nato non lo so" brano tratto da: **La luna e i falò**, Einaudi, Torino.

Libro di testo adottato: Di Sacco Paolo, Chiare lettere: lingua e letteratura italiana, dall'ottocento a oggi 3, Pearson Italia, Milano-Torino, 2023.

Appunti dal libro: G. Baldi, S. Giusso, M. Razetti, G. Zaccaria, Il piacere dei testi: dall'età postunitaria al primo Novecento, Pearson-Italia, Milano-Torino, 2012.

MATERIALI:

1. Pascoli: La tovaglia

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

2. Pascoli: Il desinare https://it.wikisource.org/wiki/Primi_poemetti/La_sementa/Il_desinare.

3. Futurismo: Manifesto della cucina futurista

<https://www.memofonte.it/files/Progetti/Futurismo/Manifesti/II/204.pdf>

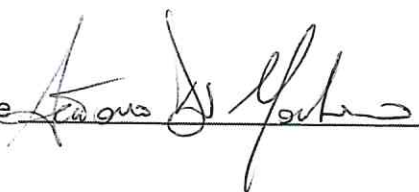
4. Pirandello: immagini maschere https://www.google.com/search?q=maschere+pirandello&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjEjs2Hz8r-AhURSvEDHVdLDsYQ_AUoAXoECAEQAw&biw=1366&bih=625&dpr=1#imgrc=CGiy1oebC983-M

5. Ungaretti: Soldati, pg 558 (dal manuale)

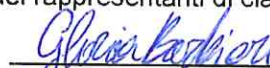
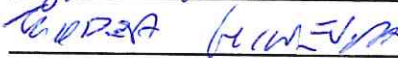
6. Montale: I limoni, pg. 656 (dal manuale).

7. Matilde Serao, Il ventre di Napoli: http://www.nilalienum.it/Letteratura/Letteratura%20univ/Letteraturaitaliana/800/serao/il_ven_p.pdf

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

- 
- 
- _____ (3 per i corsi
IdA)



**I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO**

PROGRAMMI SVOLTI

**a.s.
2022/2023**

- Docente: Antonio Di Martino

- Classe: 5Do

- **STORIA**

- “Capire la storia 2” e “Capire la storia 3”, Pearson-Italia, Milano-Torino.

- La prima rivoluzione industriale: nuove macchine per filare e tessere, le fonti di energia, la macchina a vapore, la ferrovia
- Borghesi, contadini e operai; Il movimento operaio; Il socialismo; cenni sulle Americhe a metà ottocento.
- La seconda rivoluzione industriale: sviluppo industria chimica, nuove fonti di energia, la trasmissione delle notizie, il trionfo del positivismo; La grande depressione e la società di massa: suffragette, l'istruzione, i giornali e l'opinione pubblica.
- L'Italia liberale: Destra e sinistra storica: questione romana, questione meridionale, la frattura tra laici e cattolici, la linea di Crispi, il ruolo dello Stato nella vita economica.
- L'età giolittiana: Il Novecento, L'Europa verso la catastrofe, la Grande guerra; la rivoluzione russa.
- Le eredità del conflitto: il dopoguerra inquieto, la conferenza di Parigi; dopo la guerra una nuova economia; società di massa e crisi della democrazia.
- Le democrazie sotto attacco.
- Totalitarismi e democrazie: La crisi italiana e l'avvento del fascismo: la marcia su Roma, delitto Matteotti, la fascistizzazione dell'Italia, la repressione del dissenso, il concordato con la chiesa, il controllo del regime sulla vita sociale, (visione documentari sul Fascismo); propaganda; politica economica fascista.
- La crisi del 1929: Roosevelt e il New Deal.
- Il nazismo: ascesa del nazismo, l'antisemitismo e il nazionalismo, leggi di Norimberga, la dittatura nazista, propaganda, politica economica. (Visione documentario sul nazismo).

- Lo stalinismo: Stalin successore di Lenin, industrializzazione forzata, burocrazia Sovietica, il regime di terrore.
- La seconda guerra mondiale e la Shoah; il crollo dell'asse e la Resistenza; Un mondo nuovo sulle macerie di guerra.
- Il bipolarismo: la guerra fredda, Germania: Sconfitta e divisa, le due Europe, la rincorsa al nucleare.
- Cenni su il muro di Berlino e la crisi di Cuba.
- Cenni su L'Italia repubblicana.

▪ **MATERIALI :**

I. Charlot, in una scena di "Tempi moderni", (manuale a pagina 68.)

II. L'arretratezza delle campagne russe, (dal manuale, pg36)

III. Discorso di Mussolini alla Camera, (dal manuale, pagina 105)

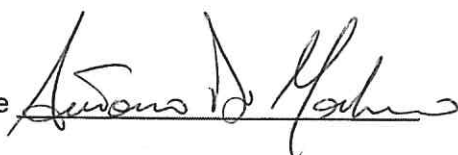
IV. Rogo di 20 000 libri giudicati "pericolosi", (dal manuale, pagina 110)

V. L'antisemitismo in Italia (dal manuale pg. 150)

VI. Fiume Isonzo: https://www.google.com/search?q=fiume+isonzo&source=lnms&tbn=isch&sa=X&ved=2ahUKEwiNg76X3NX-AhXy_rsIHVcHA-4QAUoAXoECAIQAw&biw=1366&bih=625&dpr=1#imgsrc=cHIItEztKPI1bpM

VII. Scritta "Il lavoro rende liberi" dal manuale, pg. 161.

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

- Giovanna Barbieri
- Walter Gunnars
- _____ (3 per i corsi
IdA)

- Nome e cognome del docente: Ornella Sangiorgi

- Classe: 5Do

- Disciplina insegnata: Inglese

- Argomenti trattati:

- **What's in a menu**
- Menu formats
- Types of menu
- New technology in menus
- Buffet menus
- Breakfast, lunch and dinner menus
- Tips for writing a good menu
- **Diet and nutrition**
- Healthy eating
- The Mediterranean diet
- Nordic, west African, French, Japanese, diet
- Alternative diets: vegan, vegetarian, raw food, macrobiotic diet
- Religious dietary choices: kosher diet
- Teen and sport diet
- Special diet for food allergies and intolerances
- Comparatives and superlatives
- Second conditional
- I'd prefer/I'd rather, wish
- **Food safety and food quality**
- HACCP
- HACCP principles
- Food contamination
- Risks and preventive measures
- Food preservation: physical, chemical, physico-chemical and biological methods
- Workplace safety
- The passive form
- What would you eat to save the planet pag. 156
- Italian sounding food: "parmesan cheese"
- How Italian culture influences British eating habits
- *Food waste: why it matters (goal. N 2 Agenda 2030)*
- Food fads and food scares
- *Present simple, present continuous. Past simple, past continuous, present perfect simple, present perfect continuous, modals of obligation and necessity (present and past)*
- *Food waste: why it matters (goal. N 2 Agenda 2030)*
- Food fads and food scares
- **si prevede di svolgere i seguenti argomenti dopo la pubblicazione del documento di classe ed entro l'8 giugno**
- **UK political system**
- Key moments in the 20th and 21st century (UK)

- Brexit
- British cuisine: tradition and festivity
- Traditional British recipes
- Typical bar and restaurants in the UK
- Key moments in the 20th and 21st (USA)
- The chef's uniforms
- Kitchen station

- - Libro di testo adottato: Mastering Cooking & service ELI AUTORI
Autori: C.E. Morris with A. Smith;

- Engage B2, Pearson
Autori: Bettinelli, J.Bowie,

- Utilizzo di appunti; breve descrizione

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

- **Tutti gli argomenti sono tratti dal libro "Mastering, Cooking & Service"**

- 1- Pag 156 – 157: the Eat well Plate
- 2- Pag 158 : the Mediterranean Diet (la piramide alimentare)
- 3- Pag 160 – 161: Alternative diets
- 4- Pag 164: the gluten free label
- 5- Pag 174: the HACCP certified label
- 6- Pag 175: food contamination
- 7- Pag 180: immagine che mostra un uomo dotato di mascherina, guanti e occhiali mentre esegue una regolare procedura di pulizia del posto di lavoro
- 8- Pag 141: menu formats
- 9- Italian sounding: <https://news.italianfood.net/2020/11/30/parmigiano-reggiano-pdos-fight-against-italian-sounding-explained/>; <https://www.italiantaste-certification.com/italian-sounding-2-2/>

Firma del docente

Ornella Sanguineti

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

- Gloria Barbieri
- Marta Rivera
- _____ (3 per i corsi
IdA)

Libri di testo: L. SASSO, *Nuova Matematica a colori* - vol. 4 e 5, Ed. Petrini

Disequazioni di secondo grado, disequazioni frazionarie e sistemi di disequazioni.

Esponenziali e logaritmi visti come funzioni; equazioni e disequazioni esponenziali e logaritmiche.

Definizione generale di funzione reale a variabile reale e proprietà, campo di esistenza delle funzioni più comuni, funzione potenza e sue proprietà, funzioni razionali intere e fratte - funzioni irrazionali e trascendenti. Studio del dominio di ogni tipo di funzione e suo significato.

Segno di una funzione e metodo per trovare le intersezioni con gli assi cartesiani – applicazioni con tutti i tipi di funzioni studiate.

Funzioni simmetriche: pari e dispari e loro proprietà.

Concetto di continuità di una funzione.

Calcolo delle probabilità: probabilità classica, tabelle a doppia entrata, probabilità della differenza e dell'unione di due eventi.

Significato di limite di una funzione, tipi di limite, limiti destri e sinistri – classificazione delle discontinuità di una funzione.

Algebra dei limiti, proprietà e calcolo di limiti immediati.

Le forme di indecisione: $+\infty - \infty$; $\frac{\infty}{\infty}$; $\frac{0}{0}$; $0 \cdot \infty$; calcolo dei limiti delle forme di indecisione di funzioni algebriche razionali intere e fratte, irrazionali e trascendenti.

Utilizzo del confronto tra infinitesimi ed infiniti nel calcolo dei limiti.

Asintoti verticali, orizzontali e obliqui: definizioni e metodi per individuarli nelle funzioni studiate.

Rappresentazione sul piano cartesiano del grafico più probabile di una funzione individuando tutte le caratteristiche evidenziate nel corso e per tutti i tipi di funzione studiati.

Concetto di derivata; regole di derivazione e derivate fondamentali: D_k ; D_x ; $D_k x$; D_x^n ; derivate di funzioni trascendenti e composte. Derivata della somma di due funzioni, del prodotto di due funzioni, del quoziente di due funzioni.

Funzioni crescenti e decrescenti; definizione di massimo e di minimo relativo e assoluto. Condizione necessaria per l'esistenza di un max/min relativo o assoluto per le funzioni derivabili (cenni).

N.B. Tutti gli argomenti relativi alle derivate trattati nel mese di maggio fino alla fine dell'anno scolastico.

Materiali preordinati all'avvio del colloquio:

- 1) Esponenziali – applicazioni nella realtà (materiale autoprodotta)
- 2) Logaritmi - applicazioni nella realtà (materiale autoprodotta)
- 3) Le funzioni e il loro utilizzo (materiale autoprodotta)
- 4) Limiti e asintoti (materiale autoprodotta)
- 5) Il grafico di funzione - applicazioni nella realtà (materiale autoprodotta)
- 6) Derivate, massimi e minimi di una funzione (materiale autoprodotta)

Gli studenti:

Prof. Maurizio Ceriani


.....

.....



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: 5Do

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

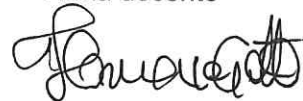
<https://www.codicedelconsumo.it/>

Modello di catering e banqueting

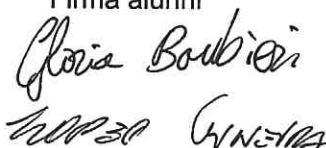
<https://www.wonder.legal/it/modele/contratto-catering-banqueting>

Cornaredo, 04/05/2022

Firma docente



Firma alunni



ARGOMENTI TRATTATI

- **Ripasso di argomenti di grammatica e dei fondamenti della lingua tedesca affrontati negli anni scolastici precedenti**

- **Einheit 9: Getränke**
 - Warme und kalte Getränke
 - Trinkwasser, Nektar und Limonade
 - Kaffee
 - Tee
 - Bier
 - Wein
 - Qualitätskategorien
 - Spirituosen

- **Einheit 10: Bankett, Buffet, Catering**
 - Veranstaltungen/Events
 - Verkauf von Veranstaltungen und Events
 - Bankett
 - Buffet
 - Party
 - Konferenzen, Seminare, Tagungen
 - Catering

- **Einheit 11: Die Karriere**
 - Das Servicepersonal
 - Das Küchenpersonal
 - Die Stellensuche
 - Die Anzeigen
 - Creazione di un CV
 - Creazione di una lettera di presentazione professionale

- **Die Regionalküchen Italiens:**
 - Nordostitalien/Nordwestitalien/Mittelitalien/Rom und Latium/Süditalien
 - Landeskunde:
 - Das Staatssystem
 - Die Nordsee
 - Berlin
 - Bayern
 - Österreich

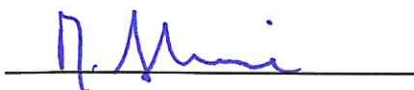
LIBRO DI TESTO ADOTTATO

- Paprika Neu Extra, Brigliano, Doni, Strano, Venturini, Hoepli Editore
- Utilizzo di materiali forniti dal docente presi da testi personali
- Visione di filmati in lingua tedesca riguardanti la lingua, cultura, geografia e cucina tedesca



MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO

- Berlin, pag 254/255
- Bayern, pag 260
- Das Küchenpersonal, pag 229
- Wein und seine Qualitätskategorien, pag 187 und 190

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

- 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:

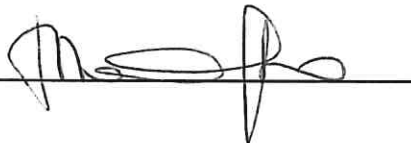
<https://recettesetdelices.com/galette-des-rois-facon-mercotte/>

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)

Nicola
Letizia Vaghi

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA
I.I.S. " P.FRISI " - SEDE Olmo di Cornaredo

CLASSE: 5^a Sez. Do

Anno scolastico: 2022/2023

DOCENTE: Pagliarulo Luisa

Libro di testo : Cucinabile top - editrice san marco A. SOLILLO – S. PALERMO

MODULO 1

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

-UD.1 IL TERRITORIO ITALIANO NEI PIATTI.

-UD.2 LA GLOBALIZZAZIONE NELLA CUCINA DEI LOCALISMI

MODULO 2

IL CUOCO E LA QUALITA' OGGETTIVA E SOGGETTIVA

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

-UD.2 LA QUALITA' ORGANOLETTICA O SENSORIALE

-UD.3 LA QUALITA':UN CONNUBIO TRA BUONO E BELLO

MODULO 3

LA SICUREZZA NEL PROCESSO PRODUTTIVO DEI PIATTI

-UD.1 SICUREZZA E TUTELA NEL LUOGO DI LAVORO: diritti e doveri

-UD.2 SICUREZZA ALIMENTARE: sistema e piano Haccp

-UD.3 TUTELA DELLA SALUTE: il cliente con intolleranze alimentari

MODULO 4

L'ARTE DEL BANQUETING ALL'INTERNO DEL CATERING

-UD.1 LE TECNICHE DI CATERING

-UD.2 IL BANQUETING

Materiali proposti:

LA CONTRAFFAZIONE pag. 27 - Fonte: libro di testo "cucinabile top" editrice san marco

IL MARCHIO IGP pag. 35 – Fonte: libro di testo "cucinabile top" editrice san marco

I PRODOTTI BIOLOGICI pag. 36 - Fonte: libro di testo "cucinabile top" editrice san marco

LA RISTORAZIONE SCOLASTICA pag. 128-129 - Fonte: libro di testo "cucinabile top" editrice san marco

IL MODELLO ORGANIZZATIVO DI UNA SOCIETA' DI BANQUETING pag.157 - Fonte: libro di testo "cucinabile top" editrice san marco

Gli studenti

Tropea
Giovanna
Gloria Ruffini

Milano, 09/05/ 2023

Il docente

Luisa Pagliarulo

PROGRAMMA

SALA E VENDITA 5^D

1° MODULO: Abbinamento cibo- vino U.D. 1

- 1.1 I criteri di abbinamento cibo-vino
- 1.2 L'analisi del piatto e l'abbinamento
- 1.3 La successione dei vini in un menù
- 1.4 Gli abbinamenti gastronomici della lista dolci o spumanti.

3° MODULO: Produzione gastronomica italiana e internazionale U.D. 1

- 1.1 La tipicità come elemento strategico
- 1.2 Definizione di prodotto tipico
- 1.3 Il valore del prodotto tipico
- 1.4 Forze e debolezze del prodotto tipico
- 1.5 I marchi di tutela dei prodotti internazionali

4° MODULO: Il menù e la lista delle vivande U.D. 1

- 1.1 L'ordine delle vivande
- 1.2 Le tipologie dei menù
- 1.3 Le funzioni del menù
- 1.4 Come predisporre un menù La grafica del menù

SECONDO QUADRIMESTRE

5° MODULO: La gestione degli acquisti economato e approvvigionamenti U.D. 1

- 1.1 Acquisti ed economato
- 1.2 Approvvigionamento e fornitori
- 1.3 Tipologie di prodotti
- 1.4 Magazzino e scorte
- 1.5 Gestione delle scorte
- 1.6 Acquisto del vino

6° MODULO: Costi e prezzi nella ristorazione food-cost and beverage-cost U.D. 1

- 1.1 I costi delle aziende ristorative
- 1.2 Calcolo del food-cost

1.3 Calcolo del beverage-cost

1.4 Il prezzo di vendita.

7° Modulo 1.1 Distillazione, acquaviti e liquori

1.1 Distillazioni e acquaviti: Brandy, Cognac, Armagnac, grappa, whisky, Vodka,

1.2 Rum, Gin, Tequila, Acquaviti di frutta e di uva, Calvados, Liquori.

8° Modulo: Guarnizioni e decorazioni

1.1 Presentazione, strumenti di lavoro, guarnizioni con frutta e verdura

Guarnizioni con bucce, guarnizioni intagliate, brinature.

9° Modulo: La Cucina di Sala

1.1 Cucinare in Sala

1.2 Alcuni consigli per la lavorazione

1.3 Lavorazione di dessert

1.4 Preparazione di ingredienti e attrezzatura

1.5 Le ricette

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

2° MODULO: Enografia nazionale e internazionale U.D. 1

1.1 L'enografia

1.2 L'enografia italiana

1.3 Prodotti tipici, cucina e vini

3° MODULO: Produzione gastronomica italiana e internazionale U.D. 1

1.6 La gastronomia regionale

1.7 I prodotti tradizionali

1.8 La gastronomia

1.9

Libro di testo: R. Peri, M. Risi, C. Parimbelli, D. Rubis. In sala e nel bar laboratori di servizi enogastronomici - settore sala e vendita

per il quarto e quinto anno (Poseidonia scuola)

Materiali preordinati all'avvio del colloquio:

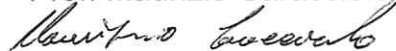
- Impianto di distillazione discontinuo a bagnomaria immagine pag. 249 del libro di testo Sala bar e vendita Oscar Galeazzi

- Cucinare in sala, come si flamba immagine pag 120 del libro di testo Sala bar e vendita Oscar Galeazzi .

Milano 03/05/2023

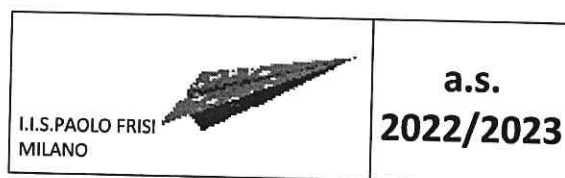
Prof. Maurizio Caracciolo

Letto e approvato il



Firma Studenti:





Docente: Prof. Marco Agostani

Classe: 5 D

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 Aguti

Firma degli studenti

Piccarolo Aless 50

Francesco Vassini 50

Marta Ricci

Docente: Rosaria Lombardo

Classe: 5°Do 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

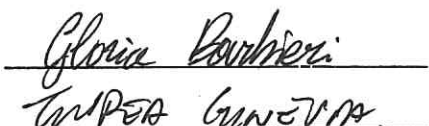
Materiali proposti:

- *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



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

DOCENTE: LUCA LECCHI

CLASSE: 5[^]Do

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

ALTRE DISCIPLINE PRATICATE O ARGOMENTI TRATTATI:

PALLAVOLO, UNIHOCKEY, CALCIO A 7, PALLAMANO, SALT CON LA CORDA, TENNIS,
CORSO BLS

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. PERIODIZZARE L'ALLENAMENTO

(materiale autoprodotta)

CORNAREDO 05/05/2023

L'INSEGNANTE



GLI STUDENTI

