

I.I.S.  
PAOLO FRISI  
MILANO

***PROGRAMMI SVOLTI***

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

**ALLEGATO**

## **Classe 5^H**

**IP diurno**

Docente: Prof.ssa Federica Rebessi

Classe: 5H

Anno scolastico 2022/23

Disciplina: Matematica

**Programma svolto:**

**Ripasso/allineamento propedeutico allo studio di funzione:**

Prodotti notevoli: quadrato del binomio, differenza di due quadrati.

Scomposizione polinomi: mediante raccoglimento a fattore comune totale, raccoglimento a fattore comune, riconoscimento differenza di due quadrati, riconoscimento quadrato del binomio.

Equazioni di secondo grado.

Disequazioni di secondo grado (metodo algebrico e metodo grafico).

Disequazioni fratte di primo e secondo grado.

Piano cartesiano. Rette e loro equazione.

**Le funzioni**

Definizione e loro rappresentazione.

Funzioni iniettive, suriettive, biiettive: definizioni ed esempi.

Funzioni numeriche: definizione e classificazione.

Intervalli numerici e loro rappresentazioni.

Calcolo dominio di funzioni intere, fratte, irrazionali. Studio segno di una funzione.

Intersezione con gli assi cartesiani.

Bozza di grafico di una funzione fratta.

**Limiti di funzione reale di variabile reale**

Concetto intuitivo di limite. Limite destro e sinistro. Limite finito o infinito di  $x$  tendente a un valore finito o a infinito.

Concetto di asintoto. Asintoti verticali e orizzontali.

Algebra degli infiniti. *(si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)*;

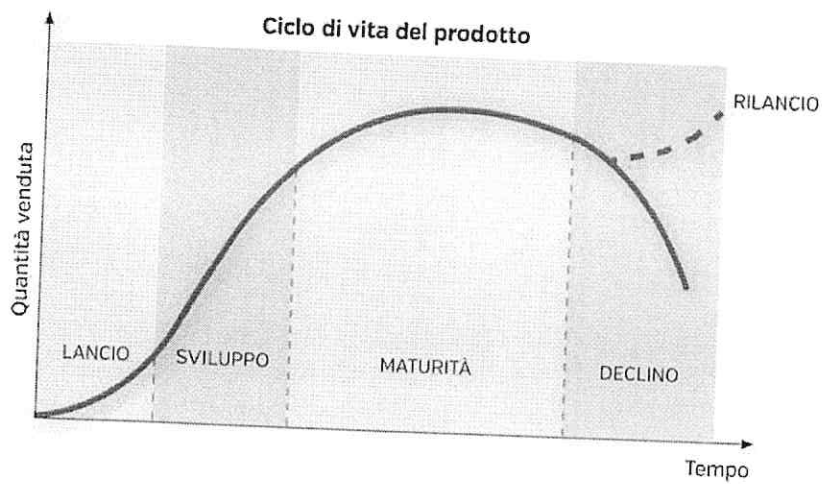
Cenni di calcolo algebrico di limite di funzione razionale intera e funzione razionale fratta. *(si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)*;

**Lettura di grafico di funzione reale di variabile reale**

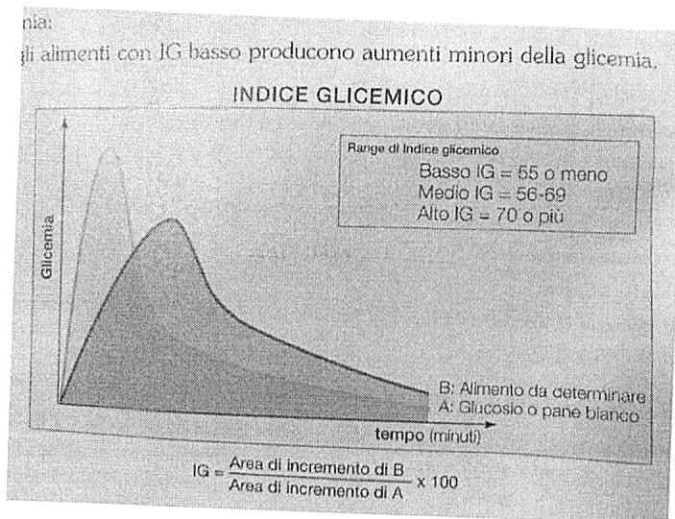
Determinazione del dominio, segno della funzione (positività), intersezione con gli assi cartesiani, asintoti.

Punti di massimo e di minimo. *(si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe)*;

**Materiali utili per l'avvio al colloquio:**

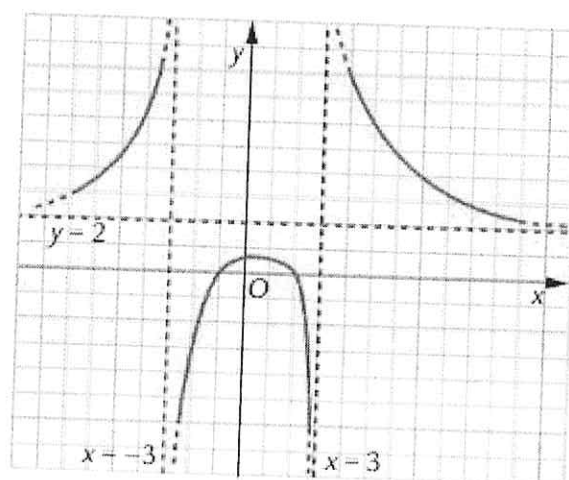


**Fonte:** pag. 95 del libro di testo "Gestire le imprese ricettive up - Enogastronomia / Sala e vendita" - Autori: Rascioni, Ferriello - Edizione Tramontana



**Fonte:** pag. 132 del libro di testo "Scienza e Cultura dell' Alimentazione "- Volume 5 -  
Autore: A. Machado - Edizione Poseidonia Scuola

Figura 5.22



Fonte: pag. 168 del libro di testo "Nuova Matematica a colori" ed. GIALLO" - Volume 4 LIGHT"-  
Autore: L. Sasso - Edizione Petrini

Milano, 10/05/2023  
Lo studente

Martino Sbarloni  
Uguccione

La docente  
(prof.ssa Federica Rebessi)

Federica Rebessi

# **I.I.S. "PAOLO FRISI"**

**Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 – MILANO**

**PROGRAMMA DI ITALIANO EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

**CLASSE 5 H Indirizzo enogastronomico.**

**DOCENTE: PROF GIBILISCO PAOLO**

**A.S. 2022-2023**

**LIBRO DI TESTO: "Chiare Lettere" di Paolo Di Sacco Edizioni Bruno Mondadori.**

**Naturalismo-Realismo-Verismo.**

**La Filosofia del Positivismo. La Poetica del Naturalismo.**

**Le Differenze tra Naturalismo e Verismo.**

**Giovanni Verga e il Verismo.**

**Lettura, comprensione ed analisi delle novelle:**

**"La Lupa" tratta da "Vita dei Campi";**

**"Liberta' "tratta da "Novelle Rusticane";**

**"Cavalleria Rusticana" tratta da "Vita dei Campi";**

**"La Roba" tratta da "Novelle Rusticane";**

**Il Ciclo dei vinti: "I Malavoglia";**

**Analisi della trama e tematiche del romanzo "I Malavoglia".**

**Lettura, comprensione ed analisi della prefazione del romanzo "I Malavoglia" dal titolo "La fiumana del progresso";**

**Lettura integrale del romanzo "I Malavoglia";**

**Decadentismo e Simbolismo: poetica e tematiche.**

**Giovanni Pascoli: la vita, le opere, il pensiero, le tematiche.**

**Lettura, comprensione ed analisi di un brano tratto dal saggio “La Poetica del Fanciullino”;**

**Lettura, comprensione ed analisi delle poesie “Il Lampo”; “Il Tuono”; “X Agosto”; “Novembre”; tratte da “Mirycae”;**

**Lettura, comprensione ed analisi delle poesie “Il Gelsomino notturno” ; e “La Cavallina storna” tratte dai “Canti di Castelvecchio”;**

**Gabriele D’Annunzio: vita e scritti; pensiero e tematiche.**

**Estetismo, Superomismo, Simbolismo e Decadentismo in D’Annunzio.**

**I Romanzi di D’Annunzio: Lettura, comprensione ed analisi de “Il ritratto dell’esteta” tratto da “Il Piacere”;**

**Lettura, comprensione ed analisi de “Il Programma del superuomo” tratto da “Le Vergini delle Rocce”;**

**La Poesia di D’Annunzio: Lettura, comprensione ed analisi de “La Sera fiesolana” e “La pioggia nel pineto” tratte da “Alcyone”.**

**Commemorazione giornata della Memoria: Visione film “Remember”.**

**Ricerca guidata su Olocausto e Shoah.**

**Metodologie prima prova scritta dell’esame di Stato : Tipologia A, Tipologia B, Tipologia C.**

**Il grande Romanzo europeo.**

**Il Nuovo Romanzo novecentesco: i temi psicologici e il romanzo sperimentale: nuove strutture e nuove tecniche.**

**Italo Svevo: la vita, la formazione e il pensiero.**

**L’incontro con la Psicanalisi; l’influsso di Schopenhauer, Marx e Freud.**

**Il tema darwiniano della lotta per la vita; l’inettitudine;**

**Il Percorso delle opere: i Romanzi “Una Vita”; “Senilità”; “La Coscienza di Zeno”.**

**Lettura, comprensione ed analisi dei brani “ Il Fumo”; “Il Funerale mancato”; “La Psico-Analisi” tratti da “La Coscienza di Zeno”.**

**Luigi Pirandello: la vita, le idee e la poetica.**

**Relativismo e Uморismo.**

**Il tema delle molteplici personalita'.**

**Il Dualismo tra vita e forma.**

**Le maschere.**

**La poetica dell'umorismo.**

**Autore e personaggio.**

**Il teatro delle maschere nude.**

**SI PREVEDE DI SVOLGERE I SEGUENTI ARGOMENTI DOPO LA PUBBLICAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE:**

**Lettura, comprensione ed analisi del brano "L'arte umoristica scompone, non riconosce eroi e sa cogliere la vita nuda" tratto da "La poetica dell'umorismo".**

**Lettura, comprensione ed analisi della novella "Il Treno ha fischiato" tratta da "Novelle per un anno".**

**Lettura, comprensione ed analisi della novella "Ciaula scopre la luna" tratta da "Novelle per un anno"**

**Lettura integrale della trama del romanzo "Il Fu Mattia Pascal".**

**Lettura, comprensione ed analisi de "Il Naso di Moscarda" tratto da "Uno, Nessuno e Centomila".**

**Lettura, comprensione ed analisi de "L'ingresso dei sei personaggi" tratto da "I Sei Personaggi in cerca d'autore".**

**La Poesia del 900: L'Eрmetismo.**

**I poeti ermetici: Giuseppe Ungaretti, Eugenio Montale, Salvatore Quasimodo.**

**MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO:**

**-L'arte Umoristica di Luigi Pirandello tratto dal saggio "L'Umorismo" (1908) pag. 426-427 libro di testo.**

**-Foto di Mussolini con Gabriele D'annunzio pag. 227 libro di testo.**

**-“Il Ritratto dell’esteta” tratto da “Il Piacere” di Gabriele D’Annunzio**

**Pag. 220-221 libro di testo.**

- **Mappa cognitiva di “Il Romanzo fra 800 e 900”**

**Pag. 54 libro di testo**

- **Charles Darwin “Evoluzione e futuro dell’umanità” tratto da “L’origine delle specie” ( 1859) di C. Darwin pag. 30 libro di testo.**
- **F. Nietzsche “Dio è morto” tratto da “Così parlò Zarathustra” di F. Nietzsche” pag. 40 libro di testo.**

**Milano 09-05-2023**

**Il Docente**

**(Prof. Gibilisco Paolo)**



**Gli Studenti**





# **I.I.S. "PAOLO FRISI"**

**Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 – MILANO**

**PROGRAMMA DI STORIA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

**CLASSE 5 H Indirizzo enogastronomico.**

**DOCENTE: PROF GIBILISCO PAOLO**

**A.S. 2022-2023.**

**LIBRI DI TESTO: "Attraverso i secoli" Volumi 2-3 di Sergio Zaninelli e Claudio Cristiani Edizioni Atlas.**

L'Italia dall'Unità a Giolitti.

Destra e Sinistra al potere.

La politica interna ed estera della Destra storica: Cavour, Rattazzi, Minghetti.

La Sinistra storica: Depretis e Crispi. Riforme economiche e sociali.

L'Età Giolittiana: Protezionismo, Trasformismo, Colonialismo ed Imperialismo.

L'Europa nel periodo della Belle Epoque tra benessere e contraddizioni.

Lo scacchiere politico europeo: Triplice alleanza e Triplice intesa.

Le Cause della Prima guerra mondiale.

La Prima Guerra Mondiale: le fasi più importanti del conflitto; dalla guerra lampo alla guerra di trincea; la svolta del 1917: l'intervento americano in guerra e lo scoppio della Rivoluzione in Russia; la vittoria delle potenze dell'Intesa.

La Rivoluzione Russa: Rivoluzione di febbraio e Rivoluzione d'Ottobre; la caduta dello Zar; il governo provvisorio e i soviet;

bolscevichi e menscevichi; la presa di potere di Lenin. Comunismo di guerra e NEP.

I Trattati di pace del Primo dopoguerra.

La situazione politica, economica e sociale in Europa nel primo dopoguerra.

Crisi economica e Biennio Rosso in Italia.

Le democrazie sotto attacco e la nascita dei totalitarismi in Europa e in Italia.

Il difficile dopoguerra in Gran Bretagna, Francia ed Europa Centro-Orientale.

La Crisi della repubblica di Weimar in Germania.

La crisi italiana e l'avvento del fascismo;

Visione mostra "La marcia su Roma" presso Biblioteca Comunale di Quarto Oggiaro.

Il movimento fascista e lo squadristico: il crollo dello Stato liberale.

I Totalitarismi: Fascismo, Nazismo e Stalinismo.

L'Ascesa del fascismo verso la dittatura: dal delitto Matteotti alle leggi fascistissime e alla fascistizzazione dell'Italia.

Politica interna ed estera del Fascismo.

La crisi del 1929 e l'ascesa del Nazismo.

La conquista del potere e la dittatura nazista.

Le leggi di Norimberga. La politica interna ed estera del nazismo.

Lo Stalinismo: Industrializzazione forzata e collettivizzazione agricola.

Il regime di Stalin: terrore e propaganda ideologica.

L'Europa contesa tra Fascismo e Democrazia.

La Spagna e la dittatura franchista; il Portogallo e la dittatura salazarista.

L'Europa verso la guerra: le aggressioni naziste.

La Seconda Guerra Mondiale e la Shoah.

La fine della seconda guerra mondiale e la nuova geografia europea e mondiale.

Commemorazione Giornata delle Foibe: lettura, analisi e commento documenti storici sulle Foibe; Lettura, comprensione, analisi e commento della trama del film "Il Cuore nel pozzo"

Bipolarismo e Guerra Fredda.

La Distensione tra speranze e fallimenti:

**SI PREVEDE DI SVOLGERE TALI ARGOMENTI DOPO LA PUBBLICAZIONE DEL DOCUMENTO DI CLASSE:**

Chruscev e la destalinizzazione.

1956: i fatti di Polonia e Ungheria.

La costruzione del muro di Berlino.

La Guerra di Corea.

La Crisi dei missili a Cuba.

La repressione della Primavera di Praga (1968).

La Guerra del Vietnam.

L'Italia Repubblicana e il miracolo economico.

## MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO:

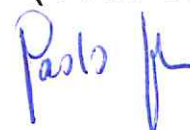
- Foto di Giovanni Giolitti libro di testo pag. 42
- Mappa cognitiva l'Italia del primo dopoguerra pag. 92.
- Foto di Mussolini e Hitler (Patto di Monaco 1938) libro di testo pag. 145.
- Carta geografica dei lager nazisti libro di testo pag. 157.
- Mappa concettuale Il Nazismo e gli Ebrei libro di testo pag. 159.
- Foto di Kruscev libro di testo pag. 206.
- Foto di Saddam Hussein libro di testo pag. 339.

Milano 09-05-2023

Il Docente

Paolo)

( Prof. Gibilisco



Gli Studenti

*Martino Scaroni* *Mylosope*

- Docente: Nancy Di Fuccia
- Classe: 5H
- Disciplina: Lingua inglese
- Argomenti trattati:

#### **DIET AND NUTRITION**

##### Healthy eating

- The Mediterranean diet
- Other types of diet
- Alternative diets
- Religious dietary choices
- Teen and sport diets

#### **MENU PLANNING**

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

#### **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
- Talking about food and procedures

#### **GRAMMAR**

- Modal verbs
- Future tenses
- Zero, First, Second Conditional

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

#### **CULTURE**

##### THE UNITED KINGDOM

- A brief history of the UK
- British cuisine: traditions and festivities
- Traditional British recipes
- Typical bars and restaurant in the UK

- Libro di testo adottato: Mastering Cooking and Service
- MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO

1. The Eatwell Plate

aesthetic eat well plate

2. HACCP

Sicurezza Alimentare: HACCP nelle Scuole

3. Risks and preventive measures

Poisonous Fungi — Mycopia Mushrooms

Sottaceti fatti in casa: come fare le conserve di verdure (finedininglovers.it)

4. Workplace safety

Cuoco Unico Che Prepara Un Pesce Di Color Salmone Fresco Su Un Tagliere  
Fotografia Stock - Immagine di cucina, pesci: 82167922 (dreamstime.com)

5. Chef's uniform

Cotton Unisex White Chef Uniform Set, For Hotel, Size: Medium at Rs 1500/set in  
Indore (indiamart.com)

6. Agenda 2030 goal n.12

E-Waste-Management - (customwrapsindia.com)

Firma del docente

Mary D. Terep

(studenti)

Firma dei rappresentanti di classe

• Martino Storloni  
• Hyloper

**Docente: Prof.ssa Raffaella Mariani**

**Classe: 5^ H**

**Disciplina: Francese**

**Anno Scolastico 2022/23**

### **Le monde de la restauration**

L'hôtellerie-restauration.

Le personnel.

Les locaux du restaurant

Comprendre un dialogue : Pouvez-vous me conseiller ?

Vidéo: Les recettes du bonheur

### **Le personnel de cuisine et la sécurité**

La brigade de cuisine.

La tenue du cuisinier professionnel;

L'hygiène

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP

Comprendre le dialogue: Il faut respecter les règles !

### **Cartes et menus**

La conception de la carte

Comprendre un menu

### **Les équipements de cuisine**

L'équipement d'une cuisine

Les appareils de préparation des aliments

Les ustensiles de cuisine

Les appareils de cuisson

Vidéo: La mise en place

Présentation d'une recette au choix

### **Les préparations culinaires**

Les légumineuses

Les céréales

La viande

### **Le monde de la pâtisserie**

Le matériel et les équipement du laboratoire de pâtisserie (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

Les ustensiles de pâtisserie (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

Les ingrédients de base (*Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base*)

**Grammaire:** Introduction à l'étude de la langue française :L'alphabet et les règles de phonétique ;Les pronoms sujets ; Le verbe s'appeler au présent ; Les présentatifs c'est/ce sont ; Les articles définis et indéfinis ; Les verbes être et avoir au présent ; Les verbes du 1<sup>er</sup>,2<sup>ème</sup> groupe au présent ;les verbes irréguliers: aller, venir, faire, prendre, mettre ; Le féminin des noms et des adjectifs ; L'interrogation ; La négation ;Les adjectifs possessifs ; Les articles contractés ; Les verbes pronominaux ; le passé composé, pourquoi parce que ;l'imparfait

**Objectifs communicatifs et lexique :** \_L'alphabet ; Les nombres ; Les jours de la semaine, L'heure; L'adresse; Les mois de l'année ; Parler de ses activités quotidiennes ; parler d'événements du passé

Esercitazioni di lettura e pronuncia: [www.postcastfrancaisfacile.com](http://www.postcastfrancaisfacile.com): Paris;

Esercitazioni di lettura e pronuncia: [www.postcastfrancaisfacile.com](http://www.postcastfrancaisfacile.com): Les repas des Français

### **Libri di testo**

**Sublime Oenogastronomie** di C. Duvallier, Eli Ed; **Fiches de grammaire** di G.Vietri, Edisco Edizioni;

### **Argomenti proposti**

I. Spécialité gastronomique de la France (immagine tratta dal libro di testo pag.196)

II.L'hygiène (immagine tratta dal libro di testo pag.47)

III.Les légumineuses (immagine tratta dal libro di testo pag.109)

Milano, 8.05.2023

La docente

*Raffaella Maruosi*

I rappresentanti di classe

*Martina Barlotti*

*Ugo*



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

**Docente:** Italia Caruso

**Classe :** 5 H              **a.s:** 2022/2023

**Libro di testo :** A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

## **LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE**

### **Diete e stili alimentari**

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La dieta mediterranea e la piramide alimentare della dieta mediterranea
- La dieta vegetariana
- La dieta sostenibile
- La dieta e lo sport

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

- Sana e corretta alimentazione
- 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

### **Prescrizioni alimentari e religioni**

- Il valore simbolico degli alimenti nelle religioni.
- Le regole alimentari nelle seguenti religioni: Ebraismo, Cristianesimo, Islam.

## **L'ALIMENTAZIONE IN SITUAZIONI PATOLOGICHE**

### **La dieta nelle malattie cardiovascolari**

- Le malattie cardiovascolari, prevenzione del rischio cardiovascolare
- 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
- Iperuricemia e gotta
- L'osteoporosi

## **Allergie e intolleranze alimentari**

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari, sintomi e complicanze
- Le intolleranze alimentari: intolleranze enzimatiche, farmacologiche e indefinite
- L'intolleranza al lattosio
- Il favismo
- La fenilchetonuria
- La celiachia e sensibilità al glutine non celiaca
- La diagnosi delle allergie e delle intolleranze
- Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva

## **Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari**

- I tumori
- Stile di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti
- I disturbi alimentari: anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata.

## **Nuovi prodotti alimentari**

- Prodotti alimentari innovativi
- Alimenti salutistici: alimenti arricchiti, alimenti alleggeriti, alimenti senza
- Alimenti destinati a un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Gli alimenti funzionali: a.g.polinsaturi, fitosteroli , antiossidanti, probiotici, prebiotici , simbiotici, postbiotici
- Nuovi alimenti
- Gli alimenti geneticamente modificati
- La classificazione NOVA degli alimenti

Argomenti svolti in compresenza con la docente di Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

## **SICUREZZA E TUTELA DEI COSUMATORI**

### **Filiera alimentare**

- Filiera agroalimentare
- Tipologie di filiera alimentare e impatto ambientale
- Sicurezza alimentare e qualità nella filiera alimentare
- Frodi alimentari
- La qualità della filiera agroalimentare
- Le certificazioni di qualità

### **L'alimentazione nella ristorazione collettiva**

- La ristorazione
- La ristorazione di servizio: norme di sicurezza alimentare servizio ed erogazione dei pasti, i diversi tipi di legame, formulazione dei menu, qualità percepita
- La mensa scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo

- La ristorazione ospedaliera

### **Sistema HACCP e certificazioni di qualità**

- Igiene dei prodotti alimentari
- I Manuali di Buona Prassi Igienica
- Il sistema HACCP
- La contaminazione degli alimenti
- Tipi di contaminazione

### **La contaminazione biologica degli alimenti**

- Le malattie trasmesse dagli alimenti
- Agenti biologici e modalità di contaminazione
- I prioni, encefalopatie spongiformi
- I virus, malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti, epatite A, E
- I batteri, riproduzione batterica, spore e tossine batteriche
- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari e i principali batteri responsabili di MTA
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

### **La contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

- La contaminazione fisica degli alimenti
- Le micotossine
- Gli agrofarmaci
- I farmaci veterinari
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
- I metalli pesanti

### **La conservazione degli alimenti**

- 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 ambiente modificata.
- Conservazione con metodi chimici naturali e artificiali. L'affumicamento e le fermentazioni.
- La cottura ed effetti della cottura sugli alimenti e sui nutrienti.
- Principali tecniche di cottura.

Materiali proposti:

Immagine: la piramide della dieta mediterranea sostenibile pag. 215 del libro di testo : A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

Immagine: Sindrome metabolica pag. 293 del libro di testo : A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

Immagine: la spiega sbarrata pag. 337 del libro di testo : A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

Immagine: Schema vie comuni di contaminazione crociata a pag. 45 del libro di testo : A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

Immagine: Ciclo biologico del Toxoplasma gondii a pag 65 del libro di testo: : A. Machado Scienza e cultura dell'alimentazione. Volume 5 Articolazione enogastronomia, sala e vendita, prodotti dolciari artigianali e industriali

Firma docente

ITOLY LOUS

Firma studenti

Martino Barlovi

Mycaupe

**Nome e cognome del docente:** Federica Sara Zollo

**Classe** 5H

**a.s.** 2022/2023

**Disciplina insegnata** Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva

- 1) Nozioni base del mercato turistico: definizione storia del turismo, le forme di turismo, imprese operanti nel settore turistico-ricettivo, il metodo del full costing, il metodo del direct costing.
- 2) Principi di teoria del marketing turistico (operativo e strategico) e di web marketing.
- 3) Nozioni base gestione e strategia di un'azienda, definizione del marketing plan, aspetti generali del marketing mix.
- 4) Tecniche, metodologie e strumenti di marketing, comunicazione, casi aziendali.
- 5) Nozioni base della Normativa alimentare e della Normativa sulla sicurezza del lavoro. Aspetti generici delle norme Iso 9000.
- 6) Nozione base dei contratti del settore ristorativo: il contratto di ristorazione, il contratto di catering, il contratto di banqueting. Le filiere alimentari e i prodotti a chilometro zero.
- 7) Abitudini alimentari, nozioni base marchi alimentari.
- 8) La tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti. Cenni filiera agro-alimentare.

**Disciplina insegnata DTA – EDUCAZIONE CIVICA**

- Sviluppo sostenibile e sostenibilità aziendale
- Green marketing

**Sitografia** - <https://www.ideegreen.it/certificati-verdi-70143.html>-

<https://www.raiscuola.rai.it/educazionecivica/articoli/2021/01/Paesaggio-e-futuro-cittadini-della-sostenibilita-4c79637e-3492-4ec9-bfe8-021ec50975a5.html>

<https://www.oberlo.it/blog/green-marketing>

<https://www.green.it/turismo-sostenibile-nellagenda-2030-dellonu/>

Immagine "PLASTICA SI PLASTICA NO" – articolo giornale

**Libro di testo adottato:** "Gestire le imprese ricettive up – corso di diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva", Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – ed. Tramontana.

**Materiali proposti:**

1. Immagine "La Florida" (dal libro di testo pag. 56)
2. Immagine "La Via Francigena" (dal libro di testo Gestire le imprese ricettive up, pag. 69)
3. Articolo del "Il Sole24ore" versione digitale -<https://www.ilsole24ore.com/art/design-week-milano-prenotazioni-aumento-dell-8percento-gli-arrivi-aereo-AEK6BTGD>. Turismo, trend e consumi al tempo della design week 2023 nella città di Milano
4. Immagine "I contratti delle imprese ristorative" (dal libro di testo, pag. 244)
5. Immagine "Le 4 P del Mktg Mix" – (immagine dal web)

Firma del Docente



Milano 9/5/2023

Firma dello studente



**Disciplina:** Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

**Docente:** Rosaria Giardina

**Classe:** 5 H      **a.s:** 2022/2023

**Libro di testo:** Cucinabile top. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione enogastronomia per il quinto anno. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San marco.

### **Il territorio italiano nei piatti:**

- L'evoluzione della cucina, aspetto geografico e biodiversità.
- La globalizzazione nella cucina dei localismi: globalizzazione e frodi alimentari.
- I marchi di qualità sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti dei piatti e delle aziende enogastronomiche.
- La qualità organolettica e sensoriale.
- La qualità il connubio tra il buono e il bello.

### **Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro:**

- Diritti e doveri del datore di lavoro e dei dipendenti.
- Modalità di prevenzione infortuni ed elaborazione del documento sulla sicurezza.
- Analisi e valutazione dei rischi nell'ambiente di lavoro.
- La sicurezza nell'uso di materiali e attrezzature.
- Il rischio di incendi in cucina e misure di prevenzione.
- Primo soccorso e trattamento di eventi traumatici.

### **Sicurezza alimentare e il sistema Haccp:**

- La contaminazione degli alimenti.
- Il sistema Haccp: condizioni e principi fondamentali del piano di sicurezza.
- La costruzione del piano HACCP: gruppo di lavoro, descrizione del prodotto e destinazione d'uso, diagramma di flusso delle procedure, identificazione dei pericoli nelle fasi di ricevimento merci, immagazzinamento prodotti, trasformazione e cottura degli alimenti.
- Individuazione CCP, monitoraggio, verifica e valutazione.
- Applicazione del sistema HACCP nella ristorazione collettiva.

### **Tutela della salute: il cliente con intolleranze e allergie alimentari:**

- La differenza e le caratteristiche di Intolleranze e allergie.
- L'intolleranza al lattosio e al fruttosio.
- L'intolleranza al glutine, i requisiti e corrette procedure igieniche per produrre pasti gluten free.
- La Gestione delle intolleranze nella ristorazione: certificazione di idoneità.

### **Le tecniche di catering:**

- Nascita ed evoluzione, soggetti e caratteristiche del catering.
- Il catering industriale e i principi di igiene e organizzazione della cucina e le cucine satellite.



- I virus, malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti, epatite A, E
- I batteri, riproduzione batterica, spore e tossine batteriche
- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari e i principali batteri responsabili di MTA
- I funghi microscopici
- Le parassitosi intestinali

### **La contaminazione fisico-chimica degli alimenti**

- La contaminazione fisica degli alimenti
- Le micotossine
- Gli agrofarmaci
- I farmaci veterinari
- Sostanze cedute da materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
- I metalli pesanti
- La conservazione degli alimenti
- 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 ambiente modificata.
- Conservazione con metodi chimici naturali e artificiali. L'affumicamento e le fermentazioni.
- La cottura ed effetti della cottura sugli alimenti e sui nutrienti.
- Principali tecniche di cottura.

### **Materiali proposti:**

Immagine: schema meccanismo della percezione del sapore pag. 58 del libro di testo: Cucinabile top. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione enogastronomia per il quinto anno. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San marco.

Immagine: schema diagramma di flusso di pag. 89 del libro di testo: Cucinabile top. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione enogastronomia per il quinto anno. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San marco.

Immagine: schema albero delle decisioni pag. 99 del libro di testo: Cucinabile top. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione enogastronomia per il quinto anno. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San marco.

Immagine: schema il centro produzione pasti pag. 127 del libro di testo: Cucinabile top. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione enogastronomia per il quinto anno. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San marco.

Immagine: esempio contratto di catering pag.142-143 del libro di testo: Cucinabile top. Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione enogastronomia per il quinto anno. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San marco.

Immagine: schema organigramma struttura di banqueting pag. 152 del libro di testo: Cucinabile top.  
Laboratorio di servizi enogastronomici per il settore cucina -articolazione enogastronomia per il quinto  
anno. A. Solillo -S. Palermo- Editrice San marco.

Firma docente

Roberto Gulme

Firma studenti

Martino Scarlari  
Myranda



**Prof.ssa Giallombardo Mariateresa**

**Classe : V H enogastronomia**

**Programma svolto di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Sala e Vendita**

**Anno scolastico 2022/2023**

**1° Trimestre**

**UDA 5A “Definizione e valorizzazione dei prodotti tipici nell’azienda ristorativa”**

- L’organizzazione dell’azienda ristorativa;
- Il Food & Beverage manager e la brigata di sala;
- La gestione dello staff;
- I costi dell’azienda ristorativa: il food cost e la determinazione del prezzo di vendita;
- L’avvio di un’azienda ristorativa e le procedure amministrative;
- La valorizzazione dei prodotti tipici;
- Definizione di prodotto tipico;
- I fattori determinanti;
- La dimensione collettiva;
- I marchi di qualità europei e nazionali;
- Il turismo enogastronomico e il made in Italy.

**2° Pentamestre**

**UDA 5B “Tecnica flambè e degustazione vini”**

- Tecnica di degustazione del vino e analisi sensoriale;
- L’esame: visivo, olfattivo e gusto-olfattivo;
- La schede analitico-descrittiva;
- L’enografia nazionale ed internazionale;
- La produzione vinicola italiana;
- La produzione enologica europea;
- La produzione enologica internazionale;
- La cucina di sala: cenni storici;
- Mise en place e attrezzature per la cucina di sala;
- Distillati da utilizzare durante il flambé;
- Regole per svolgere un servizio impeccabile;
- Ricette: primi, secondi e dessert.

**UDA 5C “Igiene, sicurezza e informatizzazione”**

- La normativa in materia di sicurezza sul lavoro (D.Lgs.81/2008);
- Soggetti interessati e relativi obblighi;
- La prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- L’informazione e la formazione dei lavoratori;
- I rischi per i lavoratori della ristorazione e le operazioni preventive;

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

- L'azienda digitale;
- Il software gestionale per ristoranti e bar: gestione del servizio (prenotazione, comanda, conto, take away e delivery), gestione di magazzino e produzione, gestione del cliente, gestione di back office e dati;
- Sistemi comunicazione tra dipendenti, con i clienti, principali componenti hardware;
- L'economato, l'approvvigionamento e i fornitori, il magazzino.

### **Corso di allineamento di sala per gli anni 1°- 2°- 4°:**

- Sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Norme igieniche e sistema HACCP;
- Aree operative del ristorante;
- Momenti di servizio;
- I menu;
- Gli allergeni;
- Gli stili di servizio;
- Le tipologie di buffet;
- Catering e banqueting;
- Basi di enologia: le fasi di vinificazione.

### **Libri di testo adottati:**

- Oscar Galeazzi, "Salabar Smart per cucina" quarto e quinto anno, Hoepli editore, 2021;
- Speri, Risi, Parimbelli, Rubis, "In sala e nel bar" articolazione enogastronomia quarto e quinto anno, Poseidonia scuola, 2013.

### **Materiali proposti:**

- Materiali autoprodotti dal docente;
- Scheda analitico-descrittiva analisi sensoriale del vino A.I.S.  
([https://www.spazioprever.it/salabar/abbinamenti/pdf/scheda\\_analitica.pdf](https://www.spazioprever.it/salabar/abbinamenti/pdf/scheda_analitica.pdf))

MILANO, li 05/05/2023

Firma del docente Maria Teresa Giubbardo

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

- Martino Barbon
- Mylène

**Classe 5H**

Anno scolastico 2022/2023

Disciplina: SCIENZE MOTORIE

Docente: Marco Stucchi

**PROGRAMMA SVOLTO**

**Capacità coordinative**

Ginnastica artistica: la capovolta

Salto in alto: sforbiciata; ventrale.

La corsa: skip

**Capacità condizionali**

- Fitness: esercitazione di base per la forza e la mobilità articolare

**Attività sportive**

- Pallavolo: esercitazione sui fondamentali (bagher, palleggio, battuta); partita a regole -- semplificate.
- Pallacanestro: fondamentali (Palleggio e tiro a canestro)

**Materiale preordinato colloquio d'esame**

- La carta del "fair play" (sito internet: [www.panathlon-international.org](http://www.panathlon-international.org))
- La pallavolo
- Il fitness

Il docente

Prof. Stucchi Marco



Studenti rappresentanti

Martino Garbosi

Mycaela

# I.I.S. «Paolo Frisi»

## I.R.C.

Docente: Giosuè Brunetti

Classe: 5<sup>a</sup> H

Materia: I.R.C.

Argomenti trattati (o che saranno completati dopo il 15 maggio ed entro l'8 giugno; in questo caso indicare "si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di classe"); dovranno essere coerenti con la progettazione didattica approvata dai Dipartimenti all'inizio dell'anno scolastico.

### 1° quadrimestre

L'uomo e la figura di Gesù di Nazareth:

Gesù della storia e il Cristo della fede; rilettura della vita di testimoni cristiani significativi del Novecento (p. Ezechiele Ramin mcccj, fr. Biagio Conte, Dietrich Bonhoeffer, Franz Jägerstätter).

### 2° quadrimestre

La Chiesa:

Etica teologica, vocazioni e vocazione: vita attiva, vita contemplativa, vita missionaria (vita sacerdotale, vita monastica cristiana, vita missionaria).

Nessun libro di testo utilizzato.

Materiali multimediali e fotocopie; discussioni guidate.

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

- Paragrafo: l'etica in Dietrich Bonhoeffer, in R. GIBELLINI, *La teologia del XX secolo*, Queriniana, Brescia 2007, pp. 115-120.
- David Maria TUROLO, *Manda Signore ancora profeti*, in *O sensi miei...*, Rizzoli, Segrate (MI) 2002, 570.

Firma del docente

Firma dei rappresentanti

Martina Brunetti

# I.I.S. "PAOLO FRISI"

Via Otranto angolo Cittadini, 1 - 20157 – MILANO

**PROGRAMMA DI ED. CIVICA EFFETTIVAMENTE SVOLTO**

**CLASSE 5 H Indirizzo enogastronomico.**

**DOCENTE: PROF GIBILISCO PAOLO**

**A.S. 2022-2023**

**LIBRO DI TESTO: Materiale autoprodotta.**

Il Concetto di Sviluppo Sostenibile.

Le principali tappe dello Sviluppo Sostenibile dagli anni 70 ai giorni nostri.

L'Europa e lo Sviluppo Sostenibile: L'Agenda 21 e i Punti dello Sviluppo Sostenibile.

L'Europa e lo Sviluppo Sostenibile: L'Agenda 2030: i punti e le caratteristiche delle nuove politiche di sviluppo sostenibile.

Sostenibilità territoriale e città sostenibili a livello europeo.

**MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO:**

Milano 09-05-2023

Il Docente

(Prof. Gibilisco Paolo)

Gli Studenti

Martina Sclerani

Mylopa