

I.I.S.
PAOLO FRISI
MILANO

PROGRAMMI SVOLTI

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

ALLEGATO

Classe 5[^]R

IP I.d.A.

PROGRAMMA ITALIANO

Docente: Vitucci Serena

Classe: 5R

Disciplina: italiano

Argomenti trattati:

IL ROMANZO OTTOCENTESCO - Cenni

Inghilterra > Jane Austen; Charles Dickens

Francia > Gustave Flaubert

Russia > Lev Tolstoj

Branj: G. Flaubert, *Madame Bovary*, parte II cap. IX – Emma e Rodolphe

TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

Inquadramento storico e culturale, il positivismo, la crisi del razionalismo e la società di massa;

Naturalismo e Verismo>Analogie e differenze; Zola

Branj: E. Zola, *L'assommoire* – Gervaise cammina per Parigi

GIOVANNI VERGA

Introduzione all'autore, poetica e opere;

Nedda

Il ciclo dei vinti > *I Malavoglia*; *Mastro-don Gesualdo*

Vita dei campi

Novelle rusticane

Branj: *Novelle rusticane* - La roba; *I Malavoglia*, cap. I – Incipit; cap. 11 – Padron N'toni e 'Ntoni, scontro generazionale

IL DECADENTISMO

Inquadramento storico e culturale;

Baudelaire; Wilde - cenni

La scapigliatura - cenni

Carducci - cenni

GABRIELE D'ANNUNZIO

Introduzione all'autore, poetica e opere;

Alcyone;

Il piacere

Branj: *Il piacere*, cap. I – Il conte Andrea Sperelli; *Alcyone* - La pioggia nel pineto

GIOVANNI PASCOLI

Introduzione all'autore, poetica e opere;

Myrica;

Canti di Castelvecchio

Brani: *Myrica* - Lavandare; X agosto; Temporale; *I Canti di Castelvecchio* – Il gelsomino notturno

IL NOVECENTO

Inquadramento storico e culturale;

Le avanguardie, il dibattito sulla cultura di massa, il postmoderno e il neorealismo (cenni)

IL ROMANZO NOVECENTESCO

Joyce, Woolf, Kafka - cenni

Brani: F. Kafka, *La metamorfosi*, incipit

IL FUTURISMO

Marinetti e la poetica futurista;

Il manifesto della cucina futurista - cenni

ITALO SVEVO

Introduzione all'autore, poetica e opere;

Una vita

Senilità

La coscienza di Zeno

Brani: *Una vita*, cap. 8 – Pesci e gabbiani; *Senilità*, cap. 1 – Emilio e Angiolina; *La coscienza di Zeno*, Prefazione; Preambolo; cap. 3 – L'ultima sigaretta

LUIGI PIRANDELLO

Introduzione all'autore, poetica e opere;

Il teatro;

Il fu Mattia Pascal;

Uno, nessuno e centomila

Brani: *Novelle per un anno*, Ciàula scopre la luna; *Il fu Mattia Pascal*, cap. 1-2 – Io mi chiamo Mattia Pascal; *Uno, nessuno e centomila*, incipit

GIUSEPPE UNGARETTI

Introduzione all'autore, poetica e opere;

L'allegria

Brani: *L'allegria* – Il porto sepolto; San Martino del Carso; Veglia; Fratelli; Soldati; Mattina

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

EUGENIO MONTALE

Introduzione all'autore, poetica e opere;

Ossi di seppia;

Le occasioni

Satura

Brani: *Ossi di seppia* – Non chiederci la parola; Spesso il male di vivere ho incontrato; I limoni;
Satura – Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale

PRODUZIONE SCRITTA

Le tipologie dell'esame di Stato

Libro di testo adottato: materiale autoprodotta dal docente; Chiare Lettere

Utilizzo appunti: durante l'anno sono stati utilizzati soprattutto materiali autoprodotti dal docente, in particolare slides relative ai vari argomenti trattati. Il libro di testo è stato utilizzato solo in maniera tangenziale, dal momento che oltre metà classe era impossibilitata all'acquisto e ne risultava sprovvista.

Materiali per l'avvio del colloquio:

- i. Immagine di un albero di limoni sullo sfondo del paesaggio ligure.
- ii. Immagine di una maschera.
- iii. Immagine della copertina del manifesto della cucina futurista.

Firma del docente

Sanna V. V. V.

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

Raffaele Vito

Seneca M.

Gianna Luzzo

PROGRAMMA STORIA

Docente: Vitucci Serena

Classe: 5R

Disciplina: storia

Argomenti trattati:

IL PRIMO NOVECENTO

La società di massa;
La Belle Époque;
L'imperialismo.

L'ITALIA GIOLITTIANA

Le elezioni del 1900;
Giolitti e il trasformismo;
La legislazione sociale giolittiana.

LA GRANDE GUERRA

LA RIVOLUZIONE RUSSA

IL PRIMO DOPOGUERRA

La conferenza di Parigi;
I cambiamenti economici: Taylorismo e Fordismo;
Classe operaia e ceto medio: la massificazione della politica.

LA CRISI DEL '29

Il giovedì nero;
Roosevelt e il New Deal.

IL FASCISMO

Il biennio rosso;
L'impresa di Fiume;
Lo squadristismo;
La marcia su Roma e il discorso del bivacco;
Il delitto Matteotti;
La fascistizzazione dello Stato.

IL NAZISMO

La repubblica di Weimar;
L'ascesa di Hitler;
La propaganda nazista: antisemitismo e nazionalismo;
Il regime nazista.

IL REGIME STALINISTA

LA SECONDA GUERRA MONDIALE

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

SHOAH E RESISTENZA

LA GUERRA FREDDA, cenni

Libro di testo adottato: materiale autoprodotta dal docente; "Capire la storia", vol. 3.

Utilizzo appunti: durante l'anno sono stati utilizzati soprattutto materiali autoprodotti dal docente, in particolare slides relative ai vari argomenti trattati. Il libro di testo è stato utilizzato solo in maniera tangenziale, dal momento che oltre metà classe era impossibilitata all'acquisto e ne risultava sprovvista.

Materiali per l'avvio del colloquio:

- i- Passo che descrive la dieta dei prigionieri nei lager nazisti.
- ii- Passo che descrive la dieta dei soldati nelle trincee, durante la Grande Guerra.
- iii- Immagine delle code davanti ai luoghi di distribuzione di generi alimentari in USA durante la crisi del '29.

Firma del docente

Sara Vito

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

Rosario Motta

Se M

Marianne Carozzo

UDA 5A - Complementi di analisi matematica – Derivate

- Derivata seconda di funzioni razionali e razionali fratte
- Derivata di una semplice derivata composta
- Calcolo dei punti di flesso di funzioni razionali e razionali fratte
- Rappresentazione grafica di funzioni razionali e razionali fratte

UDA 5B – Integrali

- Concetto di primitiva e integrale indefinito
- Integrali immediati e integrazione per scomposizione
- Integrale definito e proprietà
- Calcolo area di funzioni razionali e razionali fratte limitate dal grafico della funzione e dall'asse

UDA 5C - Calcolo delle probabilità

- Gli eventi
- Concetto di probabilità classica
- Probabilità composta

FONTE BIBLIOGRAFICA

Testi adottati:

NUOVA MATEMATICA A COLORI - EDIZIONE GIALLA - LEGGERA - VOLUME 5

Autori: SASSO LEONARDO

CASA EDITRICE: PEDRINI

MATERIALI PROPOSTI

Derivate: derivata di un quoziente e di un prodotto

Lettura grafico

Integrali definiti calcolo area: parabola asse delle ascisse, parabola-parabola, parabola-retta

Probabilità: carte e monete

Milano, 6 Maggio 2023

I RAPPRESENTANTI DI CLASSE





IL DOCENTE


Programma svolto di Inglese
a.s. 2022/2023
Classe 5^R Sala e Vendita
Docente Prof.ssa Maria D'Annibale

THE CATERING INDUSTRY

- Definition of catering pag.10
- Types of catering pag. 11
- Welfare catering pag. 11
- Commercial catering pag. 11
- Off-premises (outsourced) catering pag. 11
- Transport catering pag. 11

MARKETING AND PROMOTION

- Websites pag. 32
- Local tv and radio stations pag. 32
- Other customers' recommendations pag. 32
- Local newspapers and magazines pag. 32
- Leaflets, flyers and business cards pag. 33
- Business pages on social media pag. 33
- Promoting your business
- Promotional leaflets pag. 36
- Writing promotional texts pag. 37

MENU PLANNING

- What's in a menu pag.140
- Menu formats pag. 141
- Types of menu pag. 142
- Tips for writing a good menu pag.151

DIET AND NUTRITION

- Healthy eating , Eatwell Guide pag. 156 e 157
- The Mediterranean diet pag. 158
- Vegetarian diet - Vegan diet pag. 160
- Macrobiotic diet – Raw food diet pag. 161

Testo adottato : MASTERING – Cooking and Service – Ed. Eli

Materiali proposti :

MAT MENU - FORMATS
LEAFLET /PROMOTION
HEALTHY EATING
EATWELL GUIDE
THE MEDITERRANEAN DIET
TIPS FOR WRITING A GOOD MENU
À LA CARTE MENU
TABLE D'HÔTE OR SET MENU

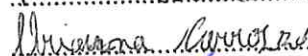
immagine da internet
immagine da internet
immagine da internet
immagine da internet
immagine da internet
immagine da internet
immagine da internet
immagine da internet

Milano, 2-05-2023

La Docente
Maria D'Annibale



I rappresentanti di classe



Docente: Prof.ssa Marina Stella Caroli

Classe: 5I Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione pasticceria

Disciplina: Lingua e cultura Francese

Anno scolastico: 2022-2023

Introduzione allo studio della lingua francese

Verbo essere, avere, numeri, giorni della settimana, mesi dell'anno, i colori, alfabeto e regole di pronuncia, le preposizioni semplici e articolate.

Pronomi personali soggetto

Les articles définis et indéfinis, la formation du féminin et du pluriel

Le présent indicatif des verbes du premier groupe

Les verbes du deuxième groupe

Verbo aller

Verbo Manger

Avverbi di tempo

Passé Composé

Carte et menu

Petite histoire du vin

Les régions viticoles françaises

La classification des vins

Les phases de la vinification

Vins et mets

Les caractéristiques des vins

Le champagne

Conseiller sur le choix d'un vin

Les bars et les boissons

Les types de bar

Le matériel du barman

Les boissons chaudes (Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base)

Les boissons froides (Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base)

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

Libro di testo: Sublime Service, Edizione ELI

Materiali proposti:

1. La classification des vins (Sublime Service pag. 121)
2. Le pub (Sublime Service, pag. 139)
3. Le champagne (Sublime Service, pag. 125)

Milano, 06/05/23

La docente Maria S. Galdi

I rappresentanti di classe

Seve M

Brianna Lancia

Rocco Ubbi

Docente: Prof.ssa Marina Stella Caroli

Classe: 5I Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, articolazione pasticceria

Disciplina: Lingua e cultura Francese

Anno scolastico: 2022-2023

Introduzione allo studio della lingua francese

Verbo essere, avere, numeri, giorni della settimana, mesi dell'anno, i colori, alfabeto e regole di pronuncia, le preposizioni semplici e articolate.

Pronomi personali soggetto

Les articles définis et indéfinis, la formation du féminin et du pluriel

Le présent indicatif des verbes du premier groupe

Les verbes du deuxième groupe

Verbo aller

Verbo Manger

Avverbi di tempo

Passé Composé

Carte et menu

Petite histoire du vin

Les régions viticoles françaises

La classification des vins

Les phases de la vinification

Vins et mets

Les caractéristiques des vins

Le champagne

Conseiller sur le choix d'un vin

Les bars et les boissons

Les types de bar

Le matériel du barman

Les boissons chaudes (Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base)

Les boissons froides (Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base)

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

Libro di testo: Sublime Service, Edizione ELI

Materiali proposti:

1. La classification des vins (Sublime Service pag. 121)
2. Le pub (Sublime Service, pag. 139)
3. Le champagne (Sublime Service, pag. 125)

Programma svolto di Scienze degli alimenti

Anno scolastico 2022/2023

Classe 5^R Sala e Vendita

Docente Prof. Jurin Pestrichella

UDAA

DIETOLOGIA E DIETOTERAPIA

Alimentazione equilibrata e LARN

Linee guida per una sana alimentazione

Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche

LA DIETA NELLE DIVERSE FASCE D'ETA' 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 nell'adulto; la dieta in gravidanza e nella nutrice; la dieta nella terza età. La piramide alimentare.

DIETE E STILI ALIMENTARI.

Dieta e benessere; stili alimentari; la dieta mediterranea; le diete vegetariane; macrobiotica; la dieta e lo sport, la dieta sostenibile.

Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.

LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI.

Le malattie cardiovascolari, ipertensione arteriosa, iperlipidemie e aterosclerosi.

LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE.

Le malattie del metabolismo, il diabete mellito, l'obesità, l'osteoporosi.

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Le reazioni avverse al cibo, le allergie alimentari, le intolleranze alimentari, L'intolleranza al lattosio, la celiachia.

UDA B

IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE E L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE

ALIMENTAZIONE E TUMORI

I tumori; stili di vita e rischio tumorale, sostanze cancerogene presenti negli alimenti; sostanze protettive negli alimenti;

I DISTURBI ALIMENTARI: anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbo da alimentazione incontrollata.

Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.

NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI

Alimenti e tecnologie: i nuovi prodotti. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare. Gli integratori alimentari. Gli alimenti funzionali. I novel foods. Gli alimenti geneticamente modificati. I "superfoods".

Consuetudini alimentari nelle grandi religioni.

CIBO E RELIGIONI

Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.

Le regole alimentari nella tradizione ebraica, nel Cristianesimo, nell'islam, nell'Induismo e buddismo.

FONTE BIBLIOGRAFICA

Testo adottato:

"Scienza e cultura dell'alimentazione 5"

A. Machado - Poseidonia Scuola

I MATERIALI PROPOSTI

- Disturbi alimentari
- Sostenibilità, agenda 2030, doppia piramide alimentare
- Marchi di qualità e certificazioni
- Macrobiotica
- Scorrette abitudini alimentari
- Dieta mediterranea
- Dieta in condizioni fisiologiche
- DNA, OGM.

Milano, li 02 maggio 2023

Il docente

Prof. re



I Rappresentanti di classe



Docente: Prof. Michele Scaratti

Classe: 5

Disciplina: a045 - DTA

Anno scolastico: 2022-2023

Il mercato turistico:

- elementi del turismo internazionale e nazionale

Fonti normative nazionali e internazionali

- organismi internazionali, unione europea, fonti comunitarie del turismo
- fonti normative nazionali

Mercato turistico nazionale:

- analisi di mercato interna ed esterna e nuove tendenze

Marketing aspetti generali:

aspetti generali e marketing plan

Marketing strategico:

- fasi, fonti informative
- analisi interna, analisi della domanda, analisi della concorrenza, segmentazione, target, posizionamento
- obiettivi strategici

Marketing operativo:

- prodotto
- prezzo
- distribuzione
- promozione

Web marketing:

- definizione
- strumenti

Pianificazione e programmazione:

- strategia, mission, vision
- business plan, budget: tipologie e finalità

**Libro di testo: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE /
VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL
LAVORO 3**

I MATERIALI PROPOSTI

- Impatto delle tecnologie ITC nel business turistico e non
- Andamento mercato e indici/leggi fondamentali
- Indicatori di analisi di mercato e variabili fondamentali
- Marketing plan, operativo e strategico
- Business plan, finalità ed elementi minimi

Milano, 06 maggio 2022

Firma dell'insegnante

Michele Scaratti

Firma dei rappresentanti di classe

Brianne Lovato
Rosario Vito
Samuel

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTONOMICI PER IL SETTORE SALA

PROF. SANTAGATA CARMINE

La ristorazione commerciale e collettiva

La dieta equilibrata nelle forme ristorative e le intolleranze alimentari

La piramide alimentare e la dieta mediterranea

I marchi di qualità, DOP, IGP, STG, PAT, BIO.

La cottura degli alimenti

Abbinamento cibo vino

Il catering, il banqueting e il banqueting manager

Sicurezza e tutela nel luogo di lavoro: diritti e doveri

Sicurezza alimentare: il sistema HACCP e le contaminazioni

MATERIALE PREORDINATI ALL'AVVIO DEL COLLOQUIO

Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni degli ingredienti, dei piatti e delle aziende enogastronomiche. (Libro di testo I saperi della cucina ed. San Marco pag. 118).

La dieta equilibrata nelle forme ristorative e le intolleranze alimentari (libro di testo I saperi della cucina ed. San Marco pag. 54)

Gli alunni

Miriana Lavarotto
Ser e 
Rares Uto

il Docente: Carmine Santagata



Programma svolto di Laboratorio di Sala e Vendita

Anno scolastico 2022/2023

Classe 5^R Sala e Vendita

Docente Prof. Salvatore Rubinacci

1° MODULO: COSTI E PREZZI NELLA RISTORAZIONE FOOD AND BEVERAGE MANAGER

I costi nell'azienda ristorativa
I prezzi di vendita
I costi di gestione diretti e indiretti
Il costo di produzione complessivo
F&B Manager compiti e responsabilità
Incidenza dei costi di gestione
Il food cost preventivo e consuntivo
Determinazione del prezzo di vendita
Definizione e calcolo del food cost

2° MODULO: IL BANQUETING E IL CATERING

I banchetti e il servizio banqueting
Il Banqueting
Il Catering
Le attività di banqueting
Le attività di catering
Il Banqueting Manager
La Vendita del servizio
L'incontro con il committente
Le informazioni da raccogliere
La formulazione della proposta
Proposta menu, bevande
L'organizzazione dell'evento
Allestimenti e Location
Sistemazione sala e disposizione tavoli
Utilizzo di schemi di servizio e check-list

3° MODULO: LA PRODUZIONE ENOGASTRONOMICA ITALIANA PRODOTTO TIPICO E MARCHI DI TUTELA

La gastronomia Regionale Italiana
La tipicità come elemento strategico
Definizione di prodotto tipico
Il valore del prodotto tipico
La dimensione collettiva soggetti coinvolti
Gli obiettivi della produzione tipica locale
I marchi di tutela dei prodotti Italiani e Europei
La produzione enoica nazionale

4°MODULO: ABBINAMENTO CIBO-VINO

I criteri di abbinamento cibo vino
Le tipologie di abbinamento
Abbinamento per contrapposizione, similitudine, tradizione, stagionalità, psicologico
L'analisi del piatto e l'abbinamento
La successione dei vini in un menu
La valutazione del vino analisi sensoriale
Il glossario delle terminologie del sommelier

5°MODULO: LA GESTIONE DEL VINO

La gestione degli acquisti
Il responsabile degli acquisti F&B Manager; Wine Manager o Wine Consulting, Sommelier
Acquisto e selezione dei fornitori
I principali canali di approvvigionamento
La conservazione in cantina “l’ambiente ideale”
L’organizzazione della cantina
La disposizione delle bottiglie
La cantina del giorno
La gestione informatizzata
L’inventario
La Carta dei Vini “studio preliminare per la creazione della carta”
Il costo del vino e il ricarico sul prezzo

6°MODULO: IL MENU E LA LISTA DELLE VIVANDE

L’ordine delle vivande
Le tipologie di menu
Le funzioni del menu
Come predisporre un menu
La composizione del menu
Gli aspetti tecnici
La grafica del menu
Il menu come strumento di vendita

7°MODULO: LA GESTIONE E L’OFFERTA DEL BAR

L’organizzazione del bar e il servizio
Il Bar Manager e la brigata del bar
La gestione del bar
La gestione diretta
La gestione a stock
Misure e dosi delle bevande
Beverage cost, calcolo del drink cost
La classificazione delle bevande miscelate
Costruire e vendere un cocktail

8° MODULO : SOFTWARE DI SETTORE GESTIONE INFORMATIZZATA DELL’AZIENDA

Principali funzionalità di un software
L’Hardware necessario
Lavorare con una gestione informatizzata
I Tre livelli della gestione informatizzata
I vantaggi della gestione informatizzata
I nuovi supporti hardware Ipad e l’utilizzo delle App
I social network e le digital pr
Il menu e la vendita dei servizi on line

9° MODULO : GESTIONE DEGLI ACQUISTI APPROVVIGIONAMENTO

Acquisti ed economato
Approvvigionamento e fornitori
Scelta dei fornitori
Tipologia di prodotti
Magazzino e scorte
Gestione delle scorte
Gestione informatizzata

FONTE BIBLIOGRAFICA

Testi adottati:

“Sala e Vendita 2 – La Scuola di enogastronomia”

Autore Paolo Gentilini

Casa Editrice Calderini

“SalaBar SMART Secondo Biennio e Quinto Anno

Autore Oscar Galeazzi

Casa Editrice Hoepli

Accademia di Sala e Vendita 2 per il secondo biennio – SIMONE PER LA SCUOLA

Accademia di Sala e Vendita 3 per il quinto anno – SIMONE PER LA SCUOLA

La Ristorazione – Collana Le Bussole

MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO

I marchi di tutela “ Valorizzazione del prodotto tipico”

La carta come strumento di vendita

F & B Manager e Food and beverage cost

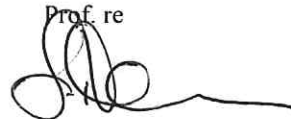
Il servizio banqueting e il servizio Catering

Abbinamento cibo vino

Milano, lì 04 maggio 2023

Il docente

Prof. re



I Rappresentanti di classe

Paolo Monti

Severino

Giuliana Lazzarini