

I.I.S.  
PAOLO FRISI  
MILANO

***PROGRAMMI SVOLTI***

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

**ALLEGATO**

**Classe 5<sup>^</sup>I**

**IP diurno**

## **PROGRAMMA ITALIANO**

- Nome e cognome del docente: ADAM RIZZI
- Classe: 5<sup>a</sup> I
- Disciplina insegnata: ITALIANO
- POSITIVISMO, NATURALISMO, VERISMO
- GIOVANNI VERGA: "
  - ✓ *Vita dei campi*";
  - ✓ *"I Malavoglia"*;
  - ✓ *"Mastro- Don Gesualdo"*
- PROSA E POESIA DEL DECADENTISMO:
  - ✓ BAUDELAIRE,
  - ✓ VERLAINE,
  - ✓ RIMBAUD,
  - ✓ WILDE,
  - ✓ D'ANNUNZIO: *"La pioggia nel pineto"*
  - ✓ PASCOLI: *"X Agosto"*
- LE AVANGUARDIE STORICHE:
  - ✓ FUTURISMO : *"il Manifesto del Futurismo"*
  - ✓ SCAPIGLIATURA: ALDO PALAZZESCHI: *"Chi sono?"*
- ITALO SVEVO: *"La Coscienza di Zeno"*
- LUIGI PIRANDELLO: *"L'umorismo"*; *"Il fu Mattia Pascal"*; *"Uno, nessuno e centomila"*; *"Sei personaggi in cerca d'autore"*
- GIUSEPPE UNGARETTI: *"Veglia"*; *"San Martino del Carso"*; *"Fratelli"*; *"Soldati"*

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

- EUGENIO MONTALE: *"Non chiederci la parola"*; *"Merigiare pallido e assorto"*; *"Spesso il male di vivere ho incontrato"*; *"Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale"*
- IL NEOREALISMO:
  - ✓ ITALO CALVINO: *"Le città invisibili"*; *"Il sentiero dei nidi di ragno"*

- Libro di testo adottato: "CHIARE LETTERE - 3" : DALL' OTTOCENTO A OGGI; PAOLO DI SACCO; EDIZIONI SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI

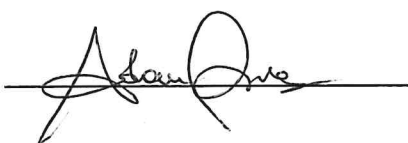
### **Proposta Materiali per l'avvio del colloquio:**

- i. Foto "IL VERISMO E VERGA: I CARUSI" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pag. 95)
- ii. Foto "I MALAVOGLIA: BARCA CON PESCATORI" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pag. 113)
- iii. Testo "GIOVANNI PASCOLI: X AGOSTO" ("Chiare Lettere-3: dall' Ottocento a oggi"; Paolo Di Sacco; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 268)
- iv. Testo "GABRIELE D'ANNUNZIO: LA PIOGGIA NEL PINETO" ( i primi 32 vv.) ("Chiare Lettere-3: dall' Ottocento a oggi"; Paolo Di Sacco; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pagg. 232 e 233)
- v. Foto "MUSSOLINI E D'ANNUNZIO" ("Chiare Lettere-3: dall' Ottocento a oggi"; Paolo Di Sacco; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 227)
- vi. Testo "MARINETTI: IL 1° MANIFESTO DEL FUTURISMO" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pagg. 278 e 279)
- vii. Testo "IL CREPUSCOLARISMO E ALDO PALAZZESCHI: "CHI SONO?" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pagg. 307)
- viii. Testo "UNGARETTI: SAN MARTINO DEL CARSO" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pag. 554)
- ix. Testo "UNGARETTI: VEGLIA" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pag. 556)
- x. Testo "UNGARETTI: FRATELLI" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pag. 557)
- xi. Testo "UNGARETTI: SOLDATI" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pag. 558)
- xii. Foto "PIRANDELLO: LE MASCHERE" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore;; pag. 411)
- xiii. Foto "PIRANDELLO: SEI PERSONAGGI IN CERCA D'AUTORE" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore;; pag. 452)
- xiv. Testo: ITALO SVEVO E LA COSCIENZA DI ZENO: LA PREFAZIONE DEL DOTTOR S." ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pag. 471)
- xv. Foto "MONTALE: LIMONI E FARFALLE" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pag. 512)
- xvi. Testo "NON CHIEDERCI LA PAROLA" ("Chiare Lettere-3: dall' Ottocento a oggi"; Paolo Di Sacco; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 660)
- xvii. Testo "SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO" ("Chiare Lettere-3: dall' Ottocento a oggi"; Paolo Di Sacco; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 665)
- xviii. Testo "MERIGGIARE PALLIDO E ASSORTO" ("Chiare Lettere-3: dall' Ottocento a oggi"; Paolo Di Sacco; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 662)
- xix. Testo "HO SCESO, DANDOTI IL BRACCIO, ALMENO UN MILIONE DI SCALE"" ("Chiare Lettere-3: dall' Ottocento a oggi"; Paolo Di Sacco; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 678)
- xx. Foto "CALVINO E LE CITTA' DI LEONIA" ("Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore; pag. 649)

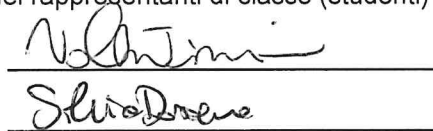
### **Materiale utilizzato per educazione civica:**

- i. Link <https://asvis.it/l-agenda-2030-dell-onu-per-lo-sviluppo-sostenibile/>
- ii. "101 Lezioni di Diritto ed Economia"; Aime, Pastorino; Tramontana Editore
- iii. "Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità (dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore: "LA NATURA IN PASCOLI, D'ANNUNZIO E MONTALE"

Firma del docente

A handwritten signature in black ink, written over a horizontal line. The signature is stylized and appears to be 'Adamo'.

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

Two handwritten signatures in black ink, each written over a horizontal line. The first signature is 'Valentina' and the second is 'Silvia Dore'.

## **PROGRAMMA STORIA**

- Nome e cognome del docente: ADAM RIZZI

- Classe: 5<sup>a</sup> I

- Disciplina insegnata: STORIA

- *L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA*
- *LE EREDITA' DEL CONFLITTO*
- *TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE*
- *LA SECONDA GUERRA MONDIALE E LA SHOAH*
- *IL MONDO TRA SVILUPPO E GUERRA FREDDA*

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

- *L'ITALIA REPUBBLICANA*
- *IL BOOM ECONOMICO*
- *IL '68*

- Libro di testo adottato: "CAPIRE LA STORIA- 3": IL NOVECENTO E LA GLOBALIZZAZIONE; EDIZIONI SCOLASTICHE BRUNO MONDADORI

### **Proposta Materiali per l'avvio del colloquio:**

- Foto "RIVENDICAZIONI SOCIALI E SCIOPERI AD INIZIO XX SECOLO: IL 4° STATO" ("Dai fatti alla Storia: dal Novecento ad oggi"; Rizzuti, Eliszezynski; Treccani; pag. 21)
- Foto "ILLUSTRAZIONE COMMEMORATIVA DELLA GUERRA DI LIBIA" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 14)
- Foto "FOTO D'EPOCA DELLA BELLE EPOQUE" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 18)
- Foto "ATTENTATO DI SARAJEVO" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 24)

- v. Foto "SOLDATI IN TRINCEA" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 26)
- vi. Foto "ENTRATA IN GUERRA DEGLI U.S.A.-1917" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 32)
- vii. Foto "LENIN E LE TESI D'APRILE" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 38)
- viii. Foto "OFFICINE FORD" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pagg. 62 e 67)
- ix. Foto "LA MARCIA SU ROMA: BENITO MUSSOLINI E I QUADRUVERI" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 92)
- x. Foto "LA FASCISTIZZAZIONE DELL'ITALIA: I FIGLI DELLA LUPA" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 107)
- xi. Foto "LA GUERRA CIVILE SPAGNOLA: GUERNICA" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 122)
- xii. Foto "LA SOLUZIONE FINALE DEGLI EBREI: I LAGER" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 158)
- xiii. Foto "I PARTIGIANI, LA RESISTENZA" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 180)
- xiv. Foto "IL REFERENDUM DEL 2/06/1946" ("Capire la Storia-3: il Novecento e la Globalizzazione"; Edizioni scolastiche Bruno Mondadori; pag. 215)
- xv. Foto "IL BOOM ECONOMICO" ("Dai fatti alla Storia: dal Novecento ad oggi"; Rizzuti, Eliszezynski; Treccani; pag. 478)
- xvi. FOTO "GIOVANI CAPELLONI" ("Dai fatti alla Storia: dal Novecento ad oggi"; Rizzuti, Eliszezynski; Treccani; pag. 481)


**Materiale utilizzato per educazione civica:**

- i. Link <https://asvis.it/l-agenda-2030-dell-onu-per-lo-sviluppo-sostenibile/>
- ii. "101 Lezioni di Diritto ed Economia"; Aime, Pastorino; Tramontana Editore
- iii. "LA NATURA IN PASCOLI, D'ANNUNZIO E MONTALE"; "Viaggio nella letteratura -3: dal Naturalismo alla contemporaneità( dal 1861 a oggi); Carlà, Sgroi; Palumbo Editore

Firma del docente



Firma dei rappresentanti di classe (studenti)



**PROGRAMMA SVOLTO a.s. 2022/2023**

**Materia:** MATEMATICA

**Classe:** 5i Enogastronomia - Prodotti dolciari artigianali e industriali

*Docente:* N. Sorrentino

**Materiali:**

- Primo Libro di testo: Titolo: Nuova Matematica A Colori - Edizione Gialla Leggera Vol. 4 - Autore: Sasso Leonardo - Editore: Petrini
- Secondo Libro di testo: Titolo: Nuova Matematica A Colori - Edizione Gialla Leggera Vol. 5 - Autore: Sasso Leonardo - Editore: Petrini
- Mappe concettuali: la retta; la parabola; le derivate; il calcolo combinatorio; la probabilità.
- Formulario generale
- Avvio colloquio:
  - ✓ Curva risposta glicemica [sito: <https://perfectbody360.it/nutrizione/differenza-tra-indice-glicemico-e-carico-glicemico/>]
  - ✓ Vaso di caramelle [sito: [https://it.123rf.com/photo\\_18251534\\_una-variet%C3%A0-di-gustose-caramelle-in-vaso-della-caramella-clich%C3%A9-.html](https://it.123rf.com/photo_18251534_una-variet%C3%A0-di-gustose-caramelle-in-vaso-della-caramella-clich%C3%A9-.html)]
  - ✓ Vassoio prodotti pasticceria [sito: <https://www.facebook.com/dalsiciliano2017/posts/buona-domenica-cannoli-con-ricotta-classica-pistacchio-e-cioccolato-scegli-tra-l/2793710557618398/>]
  - ✓ Squadra calcio – scudetto [sito: <https://www.calciomercato.com/news/le-classifiche-di-cm-scudetto-vinto-con-meno-punti-rispetto-al-p-34620>]

## **CONOSCENZE / CONTENUTI**

### 0) *Recupero prerequisiti*

### 1) Derivate

## 2) Probabilità

### 3) Integrali

**0) Recupero prerequisiti:**

- la retta (equazione esplicita; coefficiente angolare e termine noto; concetto di parallelismo; equazione della retta passante per due punti);
- la parabola (equazione parabola con asse verticale; vertice; equazione della parabola passante per tre punti);
- disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.

**1) Derivate:**

- significato geometrico della derivata;
- derivate elementari (razionale intera e fratta di secondo grado, funzioni di potenza, esponenziali e logaritmiche);
- calcolo delle derivate somma, prodotto, quoziente di funzioni, nonché della funzione composta;
- determinazione intervalli di crescita e decrescita; massimi e minimi.
- studio di funzioni: cenni (dominio; intersezioni con gli assi; segno; derivata prima)

## 2) Probabilità:

- basi di calcolo combinatorio:
  - principio fondamentale del calcolo combinatorio;
  - disposizioni semplici e con ripetizione;
  - permutazioni semplici e con ripetizione ;
  - combinazioni semplici e con ripetizione (con coeff. binomiali);
- basi di probabilità:
  - definizione di spazio campionario ed evento;
  - definizione di probabilità classica e analisi dei suoi limiti;
  - operazioni tra eventi (unione, intersezione, evento contrario);
  - primi teoremi;
  - probabilità dell'evento contrario;
  - probabilità dell'unione di due eventi.

## 3) Integrali:

- definizione di primitiva e integrale indefinito;
- principali operazioni di integrazione (costante, somma algebrica);
- calcolo degli integrali indefiniti e definiti di funzioni polinomiali;
- proprietà del calcolo integrale;
- calcolo di aree mediante integrali.


Milano, li 11/5/23

FIRMA DOCENTE

Niccolò Sorrentino



FIRMA STUDENTI





● Docente: Nancy Di Fuccia

● Classe: 5I

● Disciplina: Lingua inglese

● Argomenti trattati:

**DIET AND NUTRITION**

Healthy eating  
The Mediterranean diet  
Alternative diets

**RESTAURANTS**

Menu planning  
Types of menu

**SAFETY PROCEDURES**

Food safety and food quality  
Haccp  
Haccp principles  
Workplace safety  
Talking about food and procedures

**THE WORLD OF PASTRY**

The craft of pastry making and baking  
The pastry brigade  
Places of work  
Equipments and appliances

**BASIC INGREDIENTS**

Flours, sweeteners, leavening agents, cocoa and milk

**BASIC TECHNIQUES**

Bread, pastry, cakes and biscuits, custards and creams, ice cream

**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  
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

asthetic eat well plate

2. HACCP

Sicurezza Alimentare: HACCP nelle Scuole

3. Sweeteners

Which Sweetener Alternatives Are Shoppers Choosing and Why? (spins.com)

4. Cakes

Naked Cake - Preppy Kitchen

5. Types of flour

Gluten-Free Flour Guide and Simple Substitution Reference (culinarynutrition.com)

6. Agenda 2030 goal n.12

E-Waste-Management - (customwrapsindia.com)

Firma del docente Mary D. Lacey

Firma dei rappresentanti di classe (studenti)

● Ilia Dossena  
● Valentina

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, gli animali, i colori, alfabeto e regole di pronuncia, la famiglia, 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

Il Faut

L'hygiène

Les infections et les intoxications alimentaires

Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments

Le système HACCP

Carte et menu

Les aliments

Les repas des français

Les menus religieux

Culture: La cuisine française, traditions et fêtes

Le monde de la pâtisserie

Histoire de la pâtisserie

Le personnel de pâtisserie

Le matériel et les équipements du laboratoire de pâtisserie

Les ustensiles de pâtisserie

Culture: François Vatel

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

Les crèmes et les pâtes de base (Si prevede di svolgere il seguente argomento dopo la pubblicazione del documento di base)

Libro di testo: Sublime Service, Edizione Eli, C. Duvallier. Integrazione degli argomenti di pasticceria su Sublime Œnogastronomie, Edizione Eli, C. Duvallier.

Materiali proposti:

1. Immagine tratta da Sublime Œnogastronomie l'igiene in cucina (pag. 52);
2. Immagine tratta da Sublime Œnogastronomie, la ricetta delle madeleine (pag. 234);
3. Immagine tratta da Sublime Œnogastronomie, la ricetta dei macarons au chocolat (pag. 210).

Milano,

La docente Maria Paola Coni

I rappresentanti di classe

Valerio

Stefano

- NOME E COGNOME DEL DOCENTE: ALESSANDRO PAVARIN
- CLASSE: 5<sup>A</sup> I (INDIRIZZO PASTICCERIA /PRODOTTI DOLCIARI)
- DISCIPLINA INSEGNATA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
- ARGOMENTI TRATTATI (fino al 15 maggio):
  - Le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale, la normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore:
    - Offerta e domanda turistica (nazionale ed internazionale)
    - Cenni di storia del turismo (il Grand Tour)
    - Turismo responsabile e concetto di esternalità nel turismo
    - Turismo e statistiche: i tassi di variazione percentuale
    - I cambi (incerto per certo e certo per incerto) e correlazioni con le variazioni dei flussi turistici internazionali
    - Indicatori di misurazione della domanda e dell'offerta turistica
    - Organi di governance del turismo e legislazione: OMT, Stato e regioni (principio di sussidiarietà)
  - Pianificazione e programmazione e le tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo, tecniche di web marketing:
    - Turismo e impresa (introduzione al marketing): schemi stilizzati dell'impresa turistica e del suo Conto economico
    - Marketing turistico e Sistema turistico locale: concetto di destinazione turistica e *destination marketing* e (esempio della via Francigena)
    - Pianificazione e programmazione correlate ai concetti di marketing strategico e marketing operativo
    - Marketing strategico: analisi interna ed esterna dell'impresa (analisi dell'ambiente e scelte strategiche); analisi della concorrenza e della domanda (segmentazione, targeting, posizionamento)
    - Marketing operativo: il prodotto (ciclo di vita, prodotto turistico e prodotto delle imprese ristorative), prezzo (costi diretti e indiretti, tecniche di direct costing e full costing), distribuzione, comunicazione
    - Digital marketing
  - Il bilancio d'esercizio (recupero del programma della classe quarta IP):

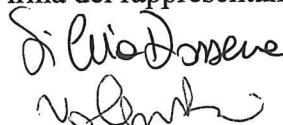
- introduzione allo Stato patrimoniale (fonti e impieghi) e al Conto economico
- Voci dello Stato patrimoniale: Crediti v/soci, Immobilizzazioni, Fondo di ammortamento, Capitale circolante (crediti a breve termine, rimanenze, liquidità); Patrimonio netto; Debiti, Fondi rischi e oneri, TFR
- Struttura del Conto economico civilistico
- Dalla situazione economica a patrimoniale al bilancio d'esercizio
- Il budget:
  - Budget degli investimenti
  - Budget delle vendite
  - Budget degli acquisti
  - Budget del costo del personale
  - Budget degli altri costi di produzione e degli oneri finanziari e tributari
  - Budget economico di un'impresa ristorativa
- Il Business Plan:
  - Parte descrittiva (con marketing plan)
  - Piano degli investimenti
  - Piano finanziario
  - Conto economico di previsione
  - Stato patrimoniale di previsione
  - Analisi dei principali indici di redditività
  - Studio del caso del BP di un'impresa ristorativa
- Le normative sulla sicurezza sul lavoro e i luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
- ARGOMENTI DA TRATTARE (dopo il 15 maggio ed entro l'8 giugno):
  - I contratti delle imprese ristorative
  - Le abitudini alimentari
  - I marchi di qualità alimentare
  - Il controllo budgetario
- LIBRO DI TESTO ADOTTATO: S. Rascioni, F. Ferriello, *Gestire le imprese ricettive up. Enogastronomia – sala e vendita*, Tramontana, vol. 3
- UTILIZZO DI APPUNTI: i materiali forniti dal docente sono stati tutti inseriti in classroom (<https://classroom.google.com/u/1/c/NTQ5ODIyODYyNzU5>):

- Schema stilizzato di Conto economico
  - Schema stilizzato dell'impresa turistica nei suoi rapporti con i mercati sia dei fattori produttivi sia di vendita del bene finale
  - Schema di bilancio d'esercizio con sottolineatura del link tra Conto economico e Stato patrimoniale attraverso il risultato economico
  - Mappe concettuali ed esercizi sui diversi argomenti
- MATERIALI UTILI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO (CON INDICAZIONE DELLE FONTI DA CUI SI SONO TRATTI):
    - Target e analisi della domanda (<https://11marketing.it/esempio-piano-marketing-panetteria/>)
    - Analisi ambiente competitivo (<https://11marketing.it/esempio-piano-marketing-panetteria/>)
    - Marketing plan panetteria (<https://11marketing.it/esempio-piano-marketing-panetteria/>)
    - SWOT Algida (<https://www.slideshare.net/LauraFornaroli/magnum-marketing-plan-75957847>)
    - Analisi del mercato del gelato industriale (<https://www.slideshare.net/LauraFornaroli/magnum-marketing-plan-75957847>)
    - Posizionamento (<https://www.slideshare.net/LauraFornaroli/magnum-marketing-plan-75957847>)
    - Ciclo di vita del prodotto (<https://www.insidemarketing.it/glossario/definizione/ciclo-di-vita-del-prodotto/>)
    - Marketing digitale ([https://www.hoeplieditore.it/catalogo\\_completo/varia/Marketing\\_&\\_Comunicazione](https://www.hoeplieditore.it/catalogo_completo/varia/Marketing_&_Comunicazione))
  - MATERIALI UTILIZZATI PER EDUCAZIONE CIVICA:
    - Ciclo di nove lezioni prodotte dal docente sul turismo sostenibile: destinazione turistica, stakeholders, impatti, carrying capacity, governance/policy
    - Commissione europea, *Il Sistema europeo di indicatori per il turismo. Toolkit ETIS per la gestione sostenibile delle destinazioni*, (marzo 2016)

Firma del docente:



Firma del rappresentante di classe (studenti)



## PROGRAMMA SVOLTO 5I

DOCENTE: RITA PULITO

CLASSE 5I

DISCIPLINA: TECNICHE ED ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI  
PROCESSI PRODUTTIVI PRODUTTIVI

### PROGRAMMA:

PRINCIPI DI CINEMATICA: MOTO RETTILINEO UNIFORME, MOTO RETTILINEO UNIFORMAMENTE ACCELERATO, MOTO CIRCOLARE UNIFORME

PRINCIPI DELLA DINAMICA, LAVORO, ENERGIA POTENZA E RENDIMENTO

PRESSIONE, LEGGE DEI GAS PERFETTI, LEGGE DI BOYLE E GAY LUSSAC

PRINCIPI DI ELETTROTECNICA: GRANDEZZE FISICHE FONDAMENTALI E DERIVATE.

LA CARICA ELETTRICA

CONDUTTORI E ISOLANTI ELETTRICI

LA FORZA DI COULOMB; IL CAMPO ELETTRICO; IL POTENZIALE E LA DIFFERENZA DI POTENZIALE.

CONCETTI DI BASE DEI CIRCUITI ELETTRICI: PRIMA E SECONDA LEGGE DI OHM. LE RESISTENZE IN SERIE ED IN PARALLELO.

PRIMA E SECONDA LEGGE DI KIRCHHOFF. POTENZA ELETTRICA E RENDIMENTO. GRANDEZZE ELETTRICHE IN REGIME ALTERNATO.

INDUTTANZA, CONDENSATORI.

SISTEMI MONOFASE E TRIFASE. PRINCIPALI LEGGI SUL CAMPO MAGNETICO: INTENSITÀ DI CAMPO MAGNETICO, INDUZIONE MAGNETICA, FLUSSO MAGNETICO E LEGGE DI LENZ.

I REPARTI DELLA PASTICCERIA: IL LABORATORIO DOLCIARIO.

LE INDICAZIONI IGIENICO - SANITARIE DEI LOCALI

MESCOLATRICE PLANETARIA, IMPASTATRICE A BRACCI TUFFANTI, SCHEDA TECNICA MESCOLATRICE PLANETARIA, IMPASTATRICE A FORCELLA. IMPASTATRICE A SPIRALE CON VASCA FISSA O RIMOVIBILE, RAFFINATRICE A



CILINDRI, SFOGLIATRICE, CUTTER, CELLA DI LIEVITAZIONE, CELLA PER LA FERMALIEVITAZIONE

L'IMPRESA, INTRODUZIONE ALL'ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, LA FINALITÀ, IL PRODOTTO GIUSTO COME BENE O SERVIZIO.

DEFINIZIONE E CARATTERISTICHE DELL'IMPRESA

TIPOLOGIA DI IMPRESA, L'ORGANIGRAMMA AZIENDALE, IL PRODOTTO

*TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 1Vol.1*  
*BIFFARO CATALDO VINCENZO; LABILE ROSALBA; LABILE RAFFAELLA*

*TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI 2*  
*BIFFARO CATALDO VINCENZO; LABILE ROSALBA; LABILE RAFFAELLA*

FIRMA DEL DOCENTE

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'A. M.' or similar, written in a cursive style.

FIRMA DEI RAPPRESENTANTI DI CLASSE

Two handwritten signatures in black ink. The top one is 'Silvia Dossena' and the bottom one is 'N. L. L. L.' or similar, both written in a cursive style.

Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Paolo Frisi"

Anno Scolastico 2022-2023

**Classe:** 5° I - indir. Pasticceria

**Docente:** Prof.ssa Sandra Ciaramitaro

## **PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

Libro di testo: **La Nuova Alimentazione- Vol. A e Vol. B- Alma Plan**

- **L'alimentazione equilibrata:**
  - Raccomandazioni nutrizionali, concetto di dieta equilibrata
  - Linee guida alimentari
  - La piramide alimentare italiana, la doppia piramide alimentare e ambientale
- **Tipologie dietetiche e stili alimentari:**
  - Dieta mediterranea
  - Diete vegetariane e vegane
  - Western diet
  - Alimentazione sostenibile
- **La dieta nelle diverse fasi della vita**
  - Indicazioni generali
  - Svezamento e raccomandazioni nutrizionali per l'età evolutiva
  - Raccomandazioni nutrizionali per l'adulto, per l'età senile
  - Raccomandazioni nutrizionali per la donna in gravidanza, per la donna durante l'allattamento e in menopausa
  - Cenni sulle raccomandazioni per gli sportivi
- **Dietoterapia**
  - Concetto di dietoterapia e alimentazione in condizioni patologiche
  - Il processo di cancerogenesi, tumori maligni e benigni, sostanze cancerogene e sostanze protettive presenti negli alimenti
  - Relazione fra regime alimentare, stile di vita e tumori
  - Reazioni avverse agli alimenti
  - Allergie e intolleranze alimentari, intolleranza al lattosio
  - Celiachia
  - Concetto di malnutrizione
  - Diabete mellito, iperglicemia e analisi delle curve glicemiche e insulinemiche
  - Sindrome metabolica
  - Caratteristiche delle malattie cardiovascolari
  - Le lipoproteine e le dislipidemie
  - Ipertensione arteriosa, aterosclerosi
  - Iperuricemia e gotta
  - Osteoporosi
  - I disturbi del comportamento alimentare: Anoressia nervosa, bulimia nervosa, disturbi da alimentazione incontrollata

- **Cibo e religioni**
  - Regole alimentari nelle tre religioni monoteistiche più diffuse Ebraismo, Cristianesimo e Islam.
- **Sicurezza alimentare:**
  - Concetto di sicurezza alimentare, rintracciabilità
  - Etichettatura
  - Frodi alimentari
- **Contaminazione degli alimenti**
  - Contaminazione fisica, chimica e biologica,
  - Malattie trasmesse dagli alimenti
  - agenti biologici (microrganismi) e modalità di trasmissione
  - contaminazioni chimiche da prodotti fitosanitari, contenitori e MOCA, da metalli, da radionuclidi
  - Malattie di origine alimentare: batteri, classificazione e fattori di crescita,
  - Infezione, intossicazione e tossinfezione
  - tossinfezioni alimentari (salmonellosi, listeriosi, botulino).
  - Malattie da prioni, patologie da virus
  - Parassitosi intestinali (toxoplasmosi, teniasi, anisakidosi)
  - Muffe patogene e contaminazioni da micotossine
- **Nuovi prodotti alimentari**
  - 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
- **Ristorazione collettiva**
  - La ristorazione collettiva, tipologie di ristorazione. La ristorazione di servizio, i diversi tipi di legame

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

- Allergie e intolleranze nella ristorazione collettiva.
- L'analisi microbiologica degli alimenti
  - I rischi per i prodotti di pasticceria
  - Le fasi dell'analisi microbiologica
  - Cenni sul laboratorio di microbiologia

## Materiali utili all'avvio del colloquio

1. Immagini Curve glicemiche: <https://www.glucosegoddess.com/savory-breakfast>
2. Foto etichette comparazione yogurt  
<http://www.mangostano.eu/occhio-alletichetta-piccoli-scherzi-del-cibo>
3. Foto etichette nutriscore <https://ilfattoalimentare.it/grissini-grissinbon-coop-esselunga.html>
4. Foto Bioaccumulo e biomagnificazione  
<https://ilfattoalimentare.it/grissini-grissinbon-coop-esselunga.html>
5. Poster frodi alimentari <https://griffa.eu/2020/02/24/le-frodi-alimentari/>
6. Foto diabete mellito da "Scienza e cultura dell'alimentazione" - A.Machado, pag. 130
7. Foto lipoproteine - La Nuova Alimentazione - Vol. B, pag. 276
8. Foto chilomicroni - <https://www.chimica-online.it/biologia/chilomicroni.htm>
9. foto osteoporosi - La Nuova Alimentazione - Vol. B, pag. 285
10. Placca ateromasica La Nuova Alimentazione - Vol. B, pag. 275
11. Immagine steatosi epatica <https://www.nurse24.it/studenti/patologia/steatosi-epatica.html>
12. Immagine insulino resistenza <https://healthy.thewom.it/salute/insulino-resistenza/>
13. Doppia Piramide alimentare: La Nuova Alimentazione - Vol. B, pag. 206
14. Foto micotossine:  
<https://www.georgofili.info/contenuti/micotossine-un-pericolo-spesso-sottovalutato/13633>
15. foto anisakis <https://www.izsvenezie.it/temi/malattie-patogeni/anisakis/>
16. etichette alimentari [https://www.salute.gov.it/imgs/C\\_17\\_opuscoliPoster\\_215\\_allegato.pdf](https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_opuscoliPoster_215_allegato.pdf) pag 2

**Materiali integrativi utilizzati:**

- Alimentazione e Tumori da "Scienza e cultura dell'alimentazione" - A.Machado, da pag 178 a pag. 181
- Sindrome Metabolica da "Scienza e cultura dell'alimentazione" - A.Machado, pag. 129
- Diabete Mellito da "Scienza e cultura dell'alimentazione" - A.Machado, da pag 130 a pag. 132
- Iperuricemia e gotta da "Scienza e cultura dell'alimentazione" - A.Machado, pag. 138
- Nuovi Prodotti alimentari da "Scienza e cultura dell'alimentazione" - A.Machado, da pag.20 a pag. 30

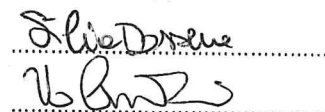
Slide e ppt prodotti dal docente su:

- Classificazione NOVA degli alimenti
- MTA
- Curve glicemiche

Firma del docente



Firma dei rappresentanti



# Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Paolo Frisi"

Anno Scolastico 2022-2023

**Classe:** 5° I - indir. Pasticceria

**Docente:** Prof.ssa Sandra Ciaramitaro

## PROGRAMMA DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Libro di testo: **Esplorare gli Alimenti**. A. Cassese, F. Capuano- ed. Clitt

- **I lipidi:**

- I grassi di maggiore interesse in ambito alimentare e i lipidi;
- i gliceridi;
- fosfolipidi e glicolipidi;
- steroli;
- le funzioni dei lipidi nelle produzioni da forno;
- L'irrancidimento;
- gli oli;
- i grassi vegetali solidi;
- principali metodi di analisi sui grassi alimentari.

- **I glucidi**

- classificazione (monosaccaridi, disaccaridi, polisaccaridi)
- Le funzioni dei glucidi nelle produzioni da forno,
- il miele  
Principali analisi chimico-fisiche dei glucidi e del miele
- i diversi tipi di cereali: il frumento,
- I principi fisici e chimici generali alla base del processo di panificazione.
- Principali analisi chimico-fisiche degli sfarinati.

- **Proteine**

- Aminoacidi
- Le caratteristiche delle proteine
- Il ruolo delle proteine nelle produzioni da forno

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

- **Il latte:**

- caratteristiche generali
- composizione chimica
- tipi di latte in commercio
- Principali metodi di analisi chimico-fisica del latte

- **L'acqua:**

- L'acqua e le sue proprietà
- requisiti chimici e fisici dell'acqua potabile
- L'impiego dell'acqua nelle produzioni da forno  
Principali metodi di analisi chimico-fisiche dell'acqua
-

### Materiali utili per il colloquio

- Immagine trigliceride <https://it.wikipedia.org/wiki/Trigliceridi>
- Immagine acidi grassi [https://www.lipinutragen.it/cluster-acidi-grassi\\_lipinutragen/](https://www.lipinutragen.it/cluster-acidi-grassi_lipinutragen/)
- Foto farine <https://www.sbmedical.it/blog/farine-bianche-o-integrali-il-nutrizionista-risponde/>
- Foto oli – grassi - burro  
<https://www.meteoweb.eu/2017/12/olio-burro-margarina-ecco-quale-grasso-preferire/1012315/>
- Foto  
<https://www.cure-naturali.it/articoli/alimentazione/nutrizione/zuccheri-semplici-e-complessi-differenze.html>

**Materiali integrativi utilizzati:**

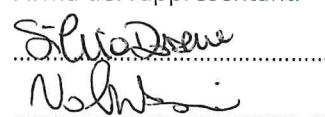
Slide e ppt prodotti dal docente su:

- Oli e grassi
- Analisi chimiche sui grassi

Firma del docente



Firma dei rappresentanti





**Classe 5I**

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**

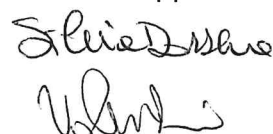
- La carta del "fair play"(sito internet: [www.panathlon-international.org](http://www.panathlon-international.org))
- La pallavolo
- Il fitness

Il docente

Prof. Stucchi Marco



Studenti rappresentanti



Disciplina

## **LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE PASTICCERIA**

Argomenti trattati

- Sicurezza degli alimenti e normativa igienico – sanitaria
- Piano HACCP
- Le infezioni e le tossinfezioni alimentari
- Il ciclo della produzione
- La contaminazione degli alimenti: rischi e misure preventive
- I punti critici di controllo nelle attività di pasticceria
- I principi dell'alimentazione e le materie prime in pasticceria
- Le alimentazioni alternative
- I nutrienti energetici
- I nutrienti non energetici
- La dieta ideale
- Il processo di digestione degli alimenti
- La salute incomincia a tavola
- Le caratteristiche delle materie prime usate in pasticceria
- La professione del pasticcere
- Le conoscenze e l'etica professionale del pasticcere
- I locali e gli strumenti del mestiere
- Le attrezzature e gli utensili
- Le materie prime (uova, dolcificanti, lipidi, frutta secca, sostanze aromatiche, lieviti e lievitazione, cacao, latte, addensanti e stabilizzanti): aspetti generali, caratteristiche e utilizzo in pasticceria
- Le preparazioni di base
- Gli impasti fondamentali (pasta frolla, pan di spagna, biscotto arrotondato, bignè)
- Le creme e i semifreddi
- Le meringhe
- Le bavaresi
- L'arte di fare il gelato (caratteristiche, produzione)
- L'olio le bagne e i decori in pasticceria
- Le tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti
- I metodi di cottura
- Cultura gastronomica italiana
- La qualità degli alimenti
- Ecosostenibilità alimentare e le eccellenze locali
- Il made in Italy Agroalimentare
- Ristorazione commerciale e collettiva

Unità didattiche di Apprendimento

-Sicurezza e tutela dei consumatori

Presentazione sulla sicurezza nei vari ambiti ristorativi

LIBRO DI TESTO: *Tecniche di pasticceria, La scuola internazionale di cucina italiana, ALMA.A*

*Programmazione disciplinare*

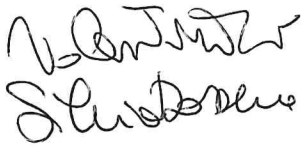
Docente di Laboratorio dei servizi Enogastronomici settore  
cucina

Prof.ssa Ludovica Masucci


Proposta Materiali per l'avvio del colloquio

Testi e immagini desunti dal Tomo *"Protagonisti in cucina"* Corso di *Enogastronomia per il quinto anno. Slow food i saperi dei territori e delle tradizioni locali. Slow food editore. Giunti Editori. Libro in chiaro.*

Classe 5 ^Sez. I

  
Studente

Firma Docente



## I.I.S. «Paolo Frisi»

### I.R.C.

Docente: Giosuè Brunetti

Classe: 5<sup>a</sup>

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.

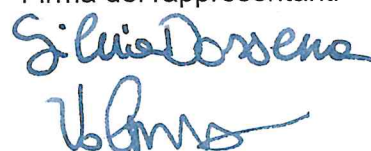
**MATERIALI PREORDINATI PER L'AVVIO DEL COLLOQUIO (compresi eventuali materiali trattati per Educazione Civica)**

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

Firma del docente



Firma dei rappresentanti



- NOME E COGNOME DEL DOCENTE: ALESSANDRO PAVARIN
- CLASSE: 5<sup>A</sup> I (INDIRIZZO PASTICCERIA /PRODOTTI DOLCIARI)
- DISCIPLINA INSEGNATA: EDUCAZIONE CIVICA
- ARGOMENTI TRATTATI:
  - Introduzione al concetto di sostenibilità in generale
  - Schema generale della sostenibilità di una destinazione turistica
  - Gli stakeholders della destinazione turistica
  - Gli “stock di capitale” e la sostenibilità
  - Gli impatti dei flussi turistici sugli “stock di capitale”
  - La governance di una destinazione turistica
  - Sostenibilità e “capacità di carico” di una destinazione turistica (carrying capacity)
  - EUROPEAN COMMISSION, *European Tourism Indicator System. Detailed Indicator Reference Sheets. For Sustainable Destinations*. ETIS TOOLKIT
- MATERIALI UTILIZZATI PER EDUCAZIONE CIVICA:
  - Ciclo di nove lezioni prodotte dal docente sul turismo sostenibile
  - Commissione europea, *Il Sistema europeo di indicatori per il turismo. Toolkit ETIS per la gestione sostenibile delle destinazioni*, (marzo 2016)

Firma del docente:



Firma del rappresentante di classe (studenti)

