

INGLESE 4C CUCINA A.S. 2018/2019
CONTENUTI del PROGRAMMA SVOLTO

Dal testo: Morris E. C., *WELL DONE Cooking*, ed. Eli sono state trattati i seguenti argomenti:

Module 3 FOOD STORAGE AND PREPARATION

Sourcing suppliers	p.78 – 79
Different kind of suppliers	p.80 – 81
Ordering and storing food	p.82 – 83
Cereals	p. 86 – 87
Fats	p.88 – 89
Fruit and vegetables	p.90 – 91
Meat	p.92 – 93
Poultry	p.94 – 95
Eggs	p.96 – 97
Fish	p.98 – 99
Herbs, spices and condiments	p.100 – 101
Sweeteners and other kitchen agents	p.102 – 103

Module 4 FOOD PRESERVATION

Physical methods	p.116 – 117
Chemical methods	p.118
Physico-chemical and biological methods	p.119
Heat cooking techniques	p.124
Religious menus	p.164
Religious menus	p.166

Sono state svolte gran parte delle attività di reading, listening, speaking e writing previste nelle unità.

Dal testo di grammatica: *Activating Grammar* è stato rivisto ed esercitato l'uso dei vari tempi verbali: presenti, passati, futuri; il condizionale in tutti i tempi, il passivo in tutti i principali tempi, il passivo personale.

Casatenovo, giugno 2019

La Docente
Prof.ssa Grazia Brambilla

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

IL SEICENTO

- Un secolo tra decadenza e sviluppo
- L'età del Barocco
- La prosa del Seicento
 - ◊ La nascita del romanzo
 - ◊ Alle origini del genere picaresco
 - ◊ Miguel de Cervantes Don Chisciotte : "Presentazione di Don Chisciotte"
- **Galileo Galilei**
 - ◊ La vita e le opere
 - ◊ Il pensiero
 - ◊ Il Sidereus nuncius e le Lettere copernicane: "La scienza e le Sacre Scritture"
 - ◊ Il Saggiatore: " Il libro dell'universo"
 - ◊ Il Dialogo sopra i due massimi sistemi: "Un esperimento sottocoperta"; "Simplicio e la bassa marea"
- **Shakespeare** e il teatro barocco
 - ◊ Vita e pensiero
 - ◊ Amleto: "Amleto: il dubbio e la follia"; " La recita a corte: Il teatro nel teatro"

IL SETTECENTO

- L'età delle rivoluzioni
- Il secolo illuminato
- **Carlo Goldoni**
 - ◊ Arte e vita
 - ◊ La riforma teatrale
 - ◊ La Locandiera
- Il romanzo europeo del Settecento
 - ◊ **Goethe**: I dolori del giovane Werter ; "Werter e Alberto: un confronto sul suicidio"
- L'Illuminismo francese
- L'Illuminismo in Italia
 - ◊ **Beccaria** "Dei delitti e delle pene"
 - ◊ **Verri**: "Contro la tortura"

- **Parini**
 - ◊ Vita e pensiero
 - ◊ Tra Illuminismo e Neoclassicismo
 - ◊ Odi: “La salubrità dell’aria”
- **Vittorio Alfieri**
 - ◊ La vita, le opere e il pensiero
 - ◊ Il ritratto ideale di sé: le Rime e la Vita: “In viaggio per l’Europa”; “Il duello d’onore”

L’OTTOCENTO

- Tra rivoluzione e restaurazione
- La poesia europea del primo Ottocento: Neoclassicismo e preromanticismo
- Il Romanticismo
- La poesia romantica
- **Ugo Foscolo**
 - ◊ La vita e le opere
 - ◊ Il pensiero e la poetica
 - ◊ Ultime lettere di Jacopo Ortis: “Il sacrificio della patria nostra è consumato”; “Le tombe di Santa Croce
 - ◊ Poesie: “Alla sera”; “A Zacinto”; “In morte del fratello Giovanni”
 - ◊ Sei Sepolcri (temi salienti)
- **Giacomo Leopardi**
 - ◊ Vita, opere e pensiero

MANUALE IN ADOZIONE

Roncoroni, Cappellini, Dendi, Sada, Tribulato: *“Il Rosso e il Blu. Dal Seicento all’Ottocento”*.

C.Signorelli Scuola

Data, 08/06/2019

IL DOCENTE
Prof.ssa Paola Matteo

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Teoria:

I costi di produzione
Il food cost
L'economato e l'acquisto dei generi alimentari
Nutrienti presenti nei piatti elaborati
La costruzione di un menu, la scheda piatto, la scelta del metodo di cottura
Formazione menu europei
Assemblaggio dei piatti
Le portate: antipasti, primi piatti, secondi piatti, contorni, i dessert
Le cucine del mondo: fattori di sviluppo e di evoluzione
La cultura gastronomica francese
La cultura gastronomica dell'area germanica
La cultura gastronomica dell'area balcanica
La cultura gastronomica del Nord Africa
La cultura gastronomia iberica e latino americana
La cultura gastronomica anglosassone
La cultura gastronomica ebraica
La cultura gastronomica dell'estremo Oriente
La cultura gastronomica del subcontinente indiano

Esercitazioni pratiche

Lasagne zucca e salsiccia, ratatouille di verdure
Calcolo food cost
Tagliatelle in crosta, millefoglie di melanzane
Cannelloni con crema di patate e funghi, torta di castagne e cioccolato
Trofie al pesto genovese, costine con salsa yogurt
Risotto con melagrana su cialda di grano padano, pollo ruspante con salsa ai lamponi e patate al forno
Irlanda: spezzatino alla Guinness, colcannon, guinness cake
Norvegia: kottbullar, tislorte bondepiker⁹
Spagna: paella e crema catalana
Germania e Olanda: heringassait, mulstachen e torta olandese al cioccolato
Ungheria: toltotkaposzta e torta dobos
Lettonia, Estonia e Lituania: cepelinai, sauerkraut, torta ai semi di papavero
Albania: riso pilaf con tasqebap, trilece
Bulgaria: kavarmà con patate al forno e baklavà con crema pasticcera
Svezia e Finlandia: kottbullar e la kladdkaka
Slovacchia e Repubblica Ceca: bryndzove halusky svickova na smetane, parenè buchty
Danimarca: frikadeller, brunede, kartofler, kanelsnegle
Russia: zuppa di funghi con orzo perlato, manzo stroganoff e bliny con ricotta e frutti di bosco
Uda asl menù francese: quiche Lorraine, crepes ripiene e tarte tatin
Bielorussia e Ucraina: frittelle pelmeni e kyivskiy
UK: fish and chips, scones salati e cheesecake
Slovenia e Romania: ciorba de pui, cevapcici con patate duchessa e peperoni saltati, placinta cu mere
Malta e Islanda: ravjul maltesi, bragioli e astarpungar
Polonia: pieroggi e babka
Belgio: garnalkroketten, stoofvlees e gauffre con crema al limone
Uda: a spasso per l'Europa
Arancione, mezze maniche alla norma e saltimbocca alla romana con verdure

Casatenovo, 8 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof. Rossi Andrea

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

EQUAZIONI E DISEQUAZIONI DI GRADO SUPERIORE AL SECONDO:

1. Equazione e disequazione binomie
2. Equazione e disequazione biquadratiche
3. Equazione e disequazione trinomie

INTRODUZIONE ALL'ANALISI

1. Dominio e studio del segno di funzioni razionali e irrazionali
2. Introduzione al concetto di limite
3. Le funzioni continue e l'algebra dei limiti
4. Forme di indecisioni di funzioni algebriche

CONTINUITA'

1. Funzioni continue
2. Punti singolari e la loro classificazione
3. Asintoti e grafico probabile di una funzione

LA DERIVATA

1. Il concetto di derivata
2. Derivate delle funzioni elementari
3. Algebra delle derivate
4. Derivate delle funzioni composte
5. Punti stazionari
6. Ricerca di massimi e minimi relativi

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO**1. La libertà**

- Introduzione alla libertà: brainstorming
- Libertà da o libertà di?
- Libertà come possibilità di scegliere. I criteri di scelta. Attività individuale di applicazione dei criteri di scelta.
- Visione e commento del film "Le ali della libertà"
- La libertà come: speranza, possibilità di realizzarsi, progetto, apertura agli altri
- Le libertà negate: schiavitù antiche e moderne (sfruttamento nel lavoro, prostituzione, mancanza di diritti, assenza di istruzione, povertà, ...)
- Il carcere: racconto di esperienze attraverso la visione di alcuni filmati e la lettura di dati numerici

2. Libertà come possibilità di progettare la propria vita

- "La linea d'ombra": ascolto del brano di Lorenzo Cherubini, analisi del testo e interpretazione
- Lavoro individuale: costruzione del progetto di vita e presentazione individuale del lavoro svolto
- Analisi ragionata dei contenuti emersi nel lavoro individuale
 - Il denaro
 - Il viaggio: il caso dei pellegrinaggi
 - Il lavoro: il significato del lavoro e la visione cristiana del lavoro (scheda)

3. La libertà e l'amore

- La concezione cristiana dell'amore
- Affettività e innamoramento: le tappe di un percorso
- La sessualità: la prospettiva cristiana e le altre forme di pensiero. Confronto.
- La morale cristiana in materia di sessualità
- Matrimonio cristiano e matrimonio civile: significati, simboli e differenze. Lettura dei canoni e delle normative.

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

PARTE 1 - BIOCHIMICA, MACRO-MICRONUTRIENTI, DIGESTIONE

MODULO 1- Elementi di chimica

1.1 La materia

1.2 Elementi e composti

1.3 Atomi e struttura atomica

1.4 Molecole e formule chimiche

1.5 I legami chimici

1.6 L'acqua e il legame idrogeno

1.7 Reazioni chimiche ed energia

1.8 Acidi, basi e sali, Il pH

1.9 I composti del carbonio

1.10 I gruppi funzionali e le molecole: alcoli, fenoli, aldeidi, chetoni, acidi carbossilici, esteri, ammine

1.11 Formule e isomeri

1.12 Gli idrocarburi

1.13 Le biomolecole

1.13 Utilizzo di programmi freeware e banche dati per la visualizzazione di biomolecole in 3D e in VR

MODULO 2- MACROMOLECOLE (MACRONUTRIENTI)

2.1 I Protidi

2.1.1 Introduzione

2.1.2 Gli amminoacidi proteici

2.1.3 Gli amminoacidi essenziali

2.1.4 Il legame peptidico

2.1.5 La struttura delle proteine

2.1.6 La classificazione delle proteine

2.1.7 Il metabolismo degli amminoacidi

2.1.8 La funzione delle proteine

2.1.9 Il fabbisogno proteico

2.2 I glucidi

2.2.1 Aspetti generali

2.2.2 Classificazione dei glucidi

2.2.3 La fibra alimentare

2.2.4 La digestione e l'assorbimento dei glucidi

2.2.5 Il destino metabolico dei glucidi alimentari

2.3 I lipidi

2.3.1 Aspetti generali

2.3.2 Gli acidi grassi

2.3.3 I gliceroli

2.2.4 Gli steroidi

2.2.5 I lipidi complessi

2.2.6 La digestione e l'assorbimento dei lipidi

2.2.7 Il trasporto dei lipidi nel sangue

2.2.8 Il destino metabolico degli acidi grassi

2.2.9 Le funzioni dei lipidi

2.2.10 Il fabbisogno lipidico

MODULO 3 - ACQUA E MICRONUTRIENTI

3.1 Le vitamine e i sali minerali

3.1.1 Aspetti generali

3.1.2 Le vitamine liposolubili

3.1.3 Le vitamine del gruppo B

3.1.4 La vitamina C

3.1.5 Il destino metabolico delle vitamine

3.2 Acqua e sali minerali

3.2.1 L'acqua nell'organismo umano

3.2.2 I sali minerali

MODULO 4 - Cellula, metabolismo, digestione

4.1 La digestione

4.1.1 Introduzione

4.1.2 L'apparato digerente e la digestione

4.1.3 Il controllo della digestione

4.1.4 Digestione e destino metabolico di glucidi, carboidrati e lipidi

4.2 Il metabolismo

4.2.1 cenni alla cellula procariote ed eucariote e suoi costituenti

4.2.2 cenni alle principali reazioni cataboliche e anaboliche

PARTE 2 - ALIMENTAZIONE, STORIA, SALUTE E METABOLISMO

MODULO 6 Alimentazione e salute

6.1 Fabbisogno energetico

6.1.1 Bisogni di energia e di nutrienti

6.1.2 Cenni a misure antropometriche, calorimetria diretta indiretta e composizione corporea

6.1.3 La bioenergetica

6.1.4 Il metabolismo

6.1.5 L'energia dei macronutrienti

6.1.6 Il dispendio energetico

6.1.7 Il metabolismo basale

6.1.8 Il costo energetico dell'attività fisica

6.1.9 La termogenesi indotta dalla dieta

6.1.10 Il fabbisogno energetico

6.1.11 Il bilancio energetico

6.1.12 Nutrienti essenziali e facoltativi

6.1.13 Fabbisogni e raccomandazioni nutrizionali

6.1.14 Le raccomandazioni nutrizionali nell'età adulta

6.1.15 LARN (livelli di assunzione raccomandati di nutrienti) e energia (cenni alla lettura tecnica dei

LARN: valori UL, PRI, AI, AR, SDT)

6.1.16 Analisi dettagliata delle dieci linee guida per la popolazione italiana

- Prima linea guida: attività fisica (benefici dell'attività fisica, impatto su DET e MB)
- Seconda linea guida: cereali, legumi, ortaggi e frutta (composizione nutrizionale, ruolo della fibra alimentare, fitocomposti)
- Terza linea guida: grassi (impatto sulla salute umana delle tipologie di grassi negli alimenti: grassi animali e vegetali, colesterolo)
- Quarta linea guida: zuccheri (impatto sulla salute umana delle tipologie di zuccheri negli alimenti: carboidrati semplici e complessi, cenni alla glicemia)
- Quinta: acqua (bilancio idrico)
- Sesta: sale (consumo di sale, cenni a ipertensione)
- Settima: bevande alcoliche (unità alcoliche per l'uomo e la donna adulta, impatto dell'alcol sulla salute umana, antiossidanti del vino rosso)
- Ottava: importanza della dieta variata (cenni a rischi-benefici delle diete vegetariane)
- Nona: consigli speciali (collegamento con dieta in fasce di età sensibili)
- Decima: sicurezza e cibo (corretta conservazione e cottura degli alimenti)
- Nuove linee guida (undicesima e dodicesima): nuove diete, integratori (rischi e benefici) e sostenibilità

6.1.17 La classificazione nutrizionale degli alimenti

MODULO 7- Sicurezza e tecnologie

7.0 cenni di storia dell'alimentazione e della conservazione

7.0.1 Dalla raccolta del cibo, alla caccia, al Medioevo fino all'industria e alle tendenze attuali

7.0.2 Dai metodi di conservazioni primitivi, ai metodi avanzati e mild technologies

7.1 Conservazione e cottura degli alimenti

7.1.1 Generalità

7.1.2 Tecnologie alimentari

7.1.3 Alterazione degli alimenti e fattori che la influenzano

7.1.4 Classificazione dei metodi di conservazione

7.1.5 Conservazione con basse temperature

7.1.6 Conservazione con alte temperature

7.1.7 Conservazione in ambienti modificati e sottovuoto

7.1.8 Cenni a conservazione con radiazioni ionizzanti

7.1.9 Tecnologie emergenti

7.1.10 Metodi chimici di conservazione

7.1.11 L'affumicamento

7.1.12 Le fermentazioni

7.1.13 La cottura e la trasmissione del calore

7.1.14 Effetti di calore e del freddo sugli alimenti e alterazione del profilo dei macro e micronutrienti

7.1.15 Composti mutageni e tossici da pratiche di cottura e conservazione

7.1.16 Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi

Argomenti interdisciplinari/di approfondimento: food cost, calcolo calorico di piatti; educazione alla sostenibilità sulle linee guida e ricette sostenibili con scarti

Data, 22/06/19

IL DOCENTE

Prof.ssa Caterina Federica Quarello

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO**PROGRAMMA SVOLTO**

PRIMO QUADRIMESTRE:	SECONDO QUADRIMESTRE:
<p>1. TEST MOTORI</p> <ul style="list-style-type: none">• Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori• Resistenza• Velocità• Mobilità articolare	<p>5. MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE</p> <ul style="list-style-type: none">• Il concetto di forza in educazione fisica• Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella.
<p>2. MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA</p> <ul style="list-style-type: none">• Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)• Lavoro aerobico lattacido (intervallato)• Lavoro anaerobico• Circuit-training	<p>6. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT INDIVIDUALE: LA GINNASTICA ARTISTICA</p> <ul style="list-style-type: none">• I principali elementi artistici• Regolamento• Realizzazione di una sequenza artistica
<p>3. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO</p> <ul style="list-style-type: none">• Fondamentali individuali e di squadra• Regolamento• Gioco	<p>7. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAMANO</p> <ul style="list-style-type: none">• Fondamentali individuali e di squadra• Regolamento• Gioco: attacco e difesa
<p>4. ARGOMENTO TEORICO</p> <ul style="list-style-type: none">• Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare	<p>8. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: BASEBALL / ULTIMATE</p> <ul style="list-style-type: none">• Fondamentali individuali e di squadra• Regolamento• Gioco: attacco e difesa
	<p>9. ARGOMENTO TEORICO</p> <ul style="list-style-type: none">• La motricità• Il sistema muscolare

Data, 17-06-2019

IL DOCENTE
Prof. L. Camerlingo

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

- L'età dell'Illuminismo
- L'età delle rivoluzioni
- La società industriale e il Risorgimento italiano (Risorgimento da riprendere in quinta)

MANUALE IN ADOZIONE

De Vecchi, Giovannetti; "La nostra avventura. L'età dell'industria e degli stati nazionali"; Ed. scolastiche B. Mondadori

Data, 08/06/2019

IL DOCENTE
Prof.ssa Paola Matteo