



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Lombardia
Istituto Professionale di Stato per i Servizi
commerciali, socio-sanitari, per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
"Graziella Fumagalli"
Via della Misericordia, 4 – 23880 CASATENOV0 (LC)
Tel. 039 9205385 – Fax 039 9206085 – C.F. 94024420138
E-mail lcrc02000l@istruzione.it - PEC lcrc02000l@pec.istruzione.it

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Dal testo: **Arcangela De Carlo, Le français de la pâtisserie, ed. Hoepli**

La cuisine (Unité 1) :

La brigade de cuisine ; Ustensiles de cuisine et de cuisson ; Accessoires de cuisine ; outils du pâtissier ; La tenue professionnelle du cuisinier, Méthodes de cuisson,
Menu ou carte ?, Lecture : La Lorraine

Farines, pains et pates (Unité 2) :

- Faine, Farine de blé et autres farines (dispense),
- Les levures (dispense)
- Le Pain (4 différents types de pain)
- Puddings
- Le restaurant bio
- L'histoire du croissant

Pâtisserie et biscuits (unité 3)

- Pâtisserie classique
- Ingrédients de base de la pâtisserie
- Pâtes à pâtisserie (pâte brisée, pâte à choux, pâte génoise, pâte feuilletée)
- Biscuits : histoire et variétés

Grammaire :

- Le verbe cuire
- Le futur simple et le futur antérieur
- Le conditionnel présent et passé
- Les 3 hypothèses

Conversation

- Révision de la recette des œufs en neige (blancs en neige, crème anglaise ; caramel) ;
- La mousse au chocolat en verrines
- Les épices en pâtisserie
- Spécialités bretonnes : galette, crêpes, biscuits (palets, sablées, cigares)
- Recette vidéo de biscuits
- La cuisine lyonnaise (vidéo)
- Les poires au vin
- La tarte pérougienne

**PROGRAMMA DI DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA (ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA-produzione dolciaria)
CLASSE IV D**

Docente: Rigo Emanuela n. ore di lezione: 2 settimanali

Testi adottati: nessun testo ma appunti dell'insegnante

Programma svolto:

Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali
I finanziamenti bancari
L'interesse e il montante
Lo sconto mercantile e commerciale
L'inizio attività
c/c bancario
Assegno bancario e circolare
Carte di credito e di debito
Scontrino fiscale
Ricevuta fiscale
Fattura immediata e differita
Documento di trasporto
L'imposta sul valore aggiunto
I registri obbligatori ai fini iva
Scorporo dell'iva
Liquidazione periodica iva
La gestione dell'impresa
Costi e ricavi
Equilibrio economico e monetario dell'impresa
Il patrimonio dell'impresa

13 giugno 2019

PROGRAMMA SVOLTO
CLASSE 4D – a.s. 2018-2019

Module	Topics	
Module 1	Grammar revision	
Module 2	In the kitchen	Cooking and refrigerating appliances Cookware Kitchen knives Kitchen utensils Cake-making tins and utensils Cupcake utensils
	Food stores and supplies	Sourcing suppliers Different kinds of suppliers Ordering and storing food
Module 3	Food preparation and ingredients	– Pulses – Cereals – Fats – Fruit and vegetables – Eggs – Herbs, spices and condiments – Sweeteners and other kitchen agents – Different types of pastry – The art of ice-cream making – Recipes: ▪ Warm lentil and carrot salad ▪ Apple crumble ▪ How to make an omelette ▪ Ras-el-Hanout ▪ Crème caramel ▪ Cornish Pastry ▪ Baked Alaska
Module 4	Grammar	Past perfect
		The passive
Module 5	Bread	- A short history of bread - Different types of flour - Yeast
Module 6	Food preservation	- Physical methods - Chemical methods - Physico-chemical and Biological methods
	Cooking techniques	- Water cooking techniques - Fat cooking techniques - Heat cooking techniques

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

Modulo 1 – Il Seicento: il mondo stupefacente ma ambiguo

Shakespeare (Amleto); Cervantes (Don Chisciotte); Marino (Adone); Galilei (Lettere copernicane)

Modulo 2 – Illuminismo

Kant, Voltaire, D'Alembert, Beccaria, Defoe, Swift

Modulo 3 – Romanticismo e disagio sociale

Goethe, Novalis, Coleridge, Macpherson, Foscolo

Modulo 4 – Leopardi

Zibaldone, Canti, Operette morali

Modulo 5 – Letteratura e realtà

Manzoni, Dickens, Austen, Bronte, Balzac

Data, 06 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof. Ruggero Scalzo

PROGRAMMA ANNO 2018/2019
Laboratorio Enogastronomico di cucina
Classe IV ^ D

PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

CAPITOLO 3
LA SICUREZZA NEI LABORATORI DI PASTICCERIA

UNITà 1

I SOGGETTI DELLA PREVENZIONE

1. Il Datore di lavoro
2. Il dirigente e i preposti
3. Il lavoratore
4. Il responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione
5. Il servizio di Prevenzione e Protezione
6. Il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza
7. Il medico competente e la sorveglianza Sanitaria
8. Informazione e formazione
9. Valutazione dei rischi
10. La gestione delle emergenze
11. Gli addetti alla prevenzione incendi
12. Gli addetti al primo soccorso

UNITà 2

REQUISITI DI MASSIMA DI UN LABORATORIO DI PASTICCERIA

UNITà 4

IL MICROCLIMA

UNITà 6

SISTEMI DI PREVENZIONE DELLE POLVERI DA FARINA

UNITà 7

I RISCHI PRINCIPALI NEI LABORATORI DI PASTICCERIA

CAPITOLO 2
LE LAVORAZIONI DELLA PASTICCERIA

UNITà 13

IL CIOCCOLATO

4. Il Temperaggio
5. Tipologia di ripieni per cioccolatini e relativa durata

UNITà 14

LA GANACHE

- Ganache per cioccolatini al cioccolato
- Ganache per torte moderne
- Ganache al caffè

- ✓ Cioccolatini al caffè
- ✓ Cioccolatini al mascarpone
- ✓ Cioccolatini al cocco
- ✓ Cioccolatini ai lamponi
- ✓ Cioccolatini al cioccolato bianco e pistacchio
- ✓ Cioccolatini al cioccolato bianco e amarene
- ✓ Cestino di cioccolato con crema tiramisù
- ✓ Torta ganache al cioccolato
- ✓ Torta alle nocciole con ganache al cioccolato
- ✓ Crostata alla ricotta e ganache al cioccolato
- ✓ Crostata ai lamponi e ganache al cioccolato

UNITà 15

LA BASE SEMIFREDDO (paté à bombe)

- Base semifreddo con zucchero cotto
- Base semifreddo con sciroppo
- Base semifreddo con latte (crema inglese)

UNITà 16

LE MOUSSE

1. Varie tipologie
2. Composti di base in dettaglio

- ✓ Mousse ai tre cioccolati
- ✓ Torta mousse allo yogurt e frutta esotica
- ✓ Mousse ai lamponi

UNITà 17

LE BAVARESI E LE SALSE

1. Vari tipi di bavaresi con i loro componenti
2. Gli ingredienti di base in dettaglio

- ✓ Bavarese alla pera e cardamomo con cuore di cioccolato
- ✓ Bavarese al limone
- ✓ Bavarese al pistacchio
- ✓ Panna cotta ai frutti di bosco
- ✓ Budino allo yogurt con fiori freschi

UNITà 18

I SEMIFREDDI

1. Parametri di massima dei composti di base dei semifreddi
2. Lo schema delle ricette
3. Calcolo delle percentuali zuccherine nei principali composti di base per semifreddi
4. Bilanciatura di un semifreddo

- ✓ Parfait alle fragole
- ✓ Semifreddo all'italiana al torroncino
- ✓ Semifreddo cioccolato e ciliegie
- ✓ Semifreddo lamponi e pistacchi

IL GELATO:

UDA INTERDISCIPLINARE STREET FOOD & FOOD TRUCK Il gelato Fumagalli on the road”

- La storia e la nascita del gelato
 - Che cos'è il gelato
 - Gli ingredienti : i semilavorati e le paste aromatizzanti
 - Ciclo di produzione del gelato
 - Valore nutrizionale del gelato
 - Street food & food truck
-
- ✓ Gelato base fior di latte e madeleines
 - ✓ Gelato alla fragola e lingue di gatto
 - ✓ Gelato alla stracciatella
 - ✓ Gelato alla menta
 - ✓ Gelato allo yogurt e frutti di bosco
 - ✓ Gelato all'amarena
 - ✓ Madaleines aromatizzate

Ogni lezione è stata integrata con materiale personale dell'insegnate, e fornito agli alunni.

Le lezioni pratiche sono state strutturate con due attività ideate dall'insegnate ed una/due ideate ed organizzate dagli alunni, con le loro ricette.

Il docente
Prof.ssa Ilaria Serrapica

Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali, Turistici e Sociali

“Graziella Fumagalli”

PROGRAMMA SVOLTO
A.S. 2018/2019

Docente	GHEZZI MARIA PAOLA
Materia	MATEMATICA
Classe	4D

Competenze	Abilità
Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica	Equazioni e disequazioni (interi e fratti) di grado superiore al secondo • Risolve equazioni scomponibili nel prodotto di fattori di primo e secondo grado • Risolve semplici equazioni binomie, biquadratiche e trinomie • Risolve disequazioni scomponibili nel prodotto di fattori di primo e secondo grado ▪ Risolve disequazioni binomie, biquadratiche, trinomie
Utilizzare le tecniche e le procedure dell'analisi matematica	Funzioni e analisi • Calcola dominio, simmetria, segno e intersezioni con gli assi cartesiani di una funzione (con particolare riferimento alle funzioni razionali, e solo relativamente a semplici funzioni di altro tipo) • Calcola limiti di funzioni e risolve forme di indeterminazione $(+\infty - \infty, \frac{\infty}{\infty}, \frac{0}{0})$ (con particolare riferimento alle funzioni razionali, e solo relativamente a semplici funzioni di altro tipo) • Determina gli asintoti di funzioni • Analizza casi di funzioni discontinue in qualche punto (solo dal punto di vista grafico). Determina la continuità puntuale di funzioni. • Descrive le proprietà qualitative di una funzione e ne costruisce il grafico • Introduzione al concetto di derivata. • Derivata di una funzione in un punto. • Calcolo della derivata in un punto mediante la definizione. • Significato geometrico della derivata.

	• Derivate delle funzioni $y = k$; $y = x$; $y = x^n$ $y = \ln x$ $y = e^x$ • Regole di derivazione: di una somma , di un prodotto, di un quoziente. • Calcolo di derivate.
--	---

Casatenovo, 03/06/2019

Prof.ssa GHEZZI MARIA PAOLA _____

Programma svolto di Religione Classe 4 sez. D a.s. 2018/19

Unità Tematica 1

Contenuti

La Chiesa tra crisi e rinnovamento

I gruppi ereticali

Gli ordini mendicanti (ordine domenicano- francescano e ordini femminili)

La Riforma protestante

Le tesi di Lutero contro le indulgenze

La polemica con il papato

I principi della Riforma luterana

Le conseguenze religiose e politiche della Riforma

La Chiesa anglicana

Il Concilio di Trento

Unità Tematica 2

Contenuti

Il cristianesimo nel mondo

I missionari in America Latina

I missionari in Asia

I missionari in Africa

L'inculturazione svolta dal cristianesimo

In cammino verso l'ecumenismo

Unità Tematica 3

Contenuti

Il Cristianesimo e le immagini

Gli ebrei e la rappresentazione di esseri viventi

I primi secoli del cristianesimo

Che volto aveva Gesù?

Dalla rappresentazione di Gesù a quella di Dio

Dalla croce al crocifisso

Una pianta della chiesa come simbolo

Unità Tematica 4

Contenuti

Quale economia per l'uomo?

Economia chiama etica

L'etica negata dell'economia industriale
Il valore del lavoro nelle civiltà

Il discorso sociale della Chiesa

Costanti dell'insegnamento sociale
Il nuovo pensiero sociale cristiano
Il principio di solidarietà

I diritti dell'uomo nel magistero cattolico

Radici storiche
Una tavola dei diritti fondamentali
Quale rapporto tra fede e politica?
Politica chiama etica

L'insegnante
Giovanna Limonta.

Indirizzo ENOGASTRONOMIA opzione PRODOTTI DOLCIARI artigianali e industriali

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - ANALISI E CONTROLLI MICROBIOLOGICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

LIBRO DI TESTO: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE – ALMA – PRODOTTI DOLCIARI – A

MATERIALI FORNITI DAL DOCENTE: APPUNTI, FOTOCOPIE, SLIDE

Docente: prof. ssa CHIESA FRANCESCA

Docente in compresenza: prof. ssa SERRAPICA ILARIA

Docente ITP: MASTROIANNI FABIANA

L'IGIENE

Igiene della persona, dei locali e dell'ambiente, delle attrezzature, la gestione dei rifiuti.

LA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE

I contaminanti.

La contaminazione fisica, chimica e biologica.

Fattori ambientali e crescita microbica.

ALIMENTI, NUTRIENTI E DENERGIA

Glucidi

- Struttura e classificazione dei monosaccaridi
- Formule di Fischer e isomeria D/L
- Strutture cicliche di Haworth nei monosaccaridi
- Oligosaccaridi e polisaccaridi
- Legame glicosidico
- Derivati dei monosaccaridi
- Principali composti glucidici
- Proprietà nutrizionali

Lipidi

- Classificazione dei lipidi
 - Funzioni biologiche
 - Acidi grassi
 - Acidi grassi essenziali
 - Gliceridi
 - Lipidi semplici
 - Composti a struttura steroidea
 - Lipidi complessi
-

- Proprietà nutrizionali

Protidi

- Aminoacidi: generalità e proprietà
- Classificazione degli aminoacidi
- Legame peptidico e peptidi
- Classificazione delle proteine
- Strutture delle proteine: primaria, secondaria, terziaria, quaternaria
- Proprietà nutrizionali

Vitamine, Sali minerali e acqua: approfondimento individuale

CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI

Le alterazioni degli alimenti.

I metodi di conservazione.

UDA INTERDISCIPLINARE: IL GELATO E IL CALCOLO DELLA KCAL E FORMULAZIONE SCHEDA NUTRIZIONALE

PROGETTO RICERCA – AZIONE: LA SICUREZZA ALIMENTARE: L'IGIENE E LA CONTAMINAZIONE ALIMENTARE.

Definizione di gruppi di lavoro, assegnazione compiti di realtà, risoluzioni di casi, redazione di checklist, schede di sopralluogo e piani di campionamento microbiologico in collaborazione stretta con i laboratori di pasticceria e di microbiologia. Redazione del diario di bordo da effettuare durante il PCTO (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento).

ATTIVITA' DI LABORATORIO

COME COSTRUIRE UNA RELAZIONE DI LABORATORIO

IL MICROSCOPIO

PREPARAZIONE VETRINI E USO DEI DIVERSI OBIETTIVI (COMPRESO OBIETTIVO AD IMMERSIONE)

OSSERVAZIONE DI VETRINI PREPARATI: DISTINZIONE TRA MUFFE, BATTERI, LIEVITI

DETERMINAZIONE DEL PH

ANALISI FISICA DELLE FARINE. ANALISI AMIDO SU DIVERSE FARINE E UTILIZZO TINTURA DI IODIO

I PRINCIPALI CEREALI: CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI ED UTILIZZO IN PASTICCERIA

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO**PROGRAMMA SVOLTO****PRIMO QUADRIMESTRE:****1. TEST MOTORI**

- Forza: arti superiori, addominale e arti inferiori
- Resistenza
- Velocità
- Mobilità articolare

2. MIGLIORAMENTO DELLA RESISTENZA GENERALE E SPECIFICA

- Lavoro aerobico lattacido (lungo e lento)
- Lavoro aerobico lattacido (intervallato)
- Lavoro anaerobico
- Circuit-training

3. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAVOLO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco

4. ARGOMENTO TEORICO

- Le capacità condizionali: forza, resistenza, velocità e mobilità articolare

SECONDO QUADRIMESTRE:**5. MIGLIORAMENTO DELLA FORZA MUSCOLARE**

- Il concetto di forza in educazione fisica
- Esercizi per il miglioramento della forza a carico naturale, core stability, addominali isometrici, funicella.

6. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT INDIVIDUALE: LA GINNASTICA ARTISTICA

- I principali elementi artistici
- Regolamento
- Realizzazione di una sequenza artistica

7. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: LA PALLAMANO

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco: attacco e difesa

8. CONOSCENZA E PRATICA DI UNO SPORT DI SQUADRA: BASEBALL / ULTIMATE

- Fondamentali individuali e di squadra
- Regolamento
- Gioco: attacco e difesa

9. ARGOMENTO TEORICO

- La motricità
- Il sistema muscolare

Data, 17-06-2019

IL DOCENTE
Prof. L. Camerlingo

CONTENUTI TRATTATI

SI ALLEGA IL PROGRAMMA DISCIPLINARE EFFETTIVAMENTE SVOLTO

1. Rivoluzione industriale e nascita del movimento operaio.
2. Rivoluzione americana: dalle tredici colonie alla guerra civile.
3. La rivoluzione francese, l'ascesa e il declino di Napoleone.
4. Il primo Ottocento tra Restaurazione e rivoluzioni.
5. Il processo di unificazione italiano e i problemi post-unitari.
6. Colonialismo e imperialismo.

Data, 06 giugno 2019

IL DOCENTE
Prof. Ruggero Scalzo

PROGRAMMA SVOLTO ANNO SCOLASTICO 2018/2019

"Istituto Graziella Fumagalli di Casatenovo"

Materia: TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Docente: Stefano Montanelli

Classe: 4 D art. PRODOTTI DOLCIARI

Indirizzo: ENOGASTRONOMICO

LIBRO DI TESTO: Rif. Cataldo V. Biffaro, Rosalba Labile, Raffaella Labile "Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi 1" Hoepli ISBN 978-88-203-7226-2.

1. Principi di elettrotecnica

- 1.1. La corrente continua, elementi fondamentali
 - 1.1.1. La corrente elettrica
 - 1.1.2. La tensione elettrica
- 1.2. Il circuito elettrico
 - 1.2.1. Il circuito elettrico elementare
 - 1.2.2. La resistenza elettrica
- 1.3. Le leggi di Ohm
 - 1.3.1. La prima legge di Ohm
 - 1.3.2. La seconda legge di Ohm
 - 1.3.3. La legge di Ohm generalizzata
- 1.4. Le leggi di Kirchhoff
 - 1.4.1. La legge di Kirchhoff alle correnti
 - 1.4.2. La legge di Kirchhoff alle tensioni
- 1.5. Altri parametri di riferimento
 - 1.5.1. La potenza elettrica
 - 1.5.2. Il rendimento
- 1.6. La corrente alternata, elementi fondamentali
 - 1.6.1. La corrente e la tensione
 - 1.6.2. Induttore e condensatore
- 1.7. Sistemi di collegamento
 - 1.7.1. Sistemi monofase e trifase
- 1.8. Elettromagnetismo
 - 1.8.1. Le grandezze fondamentali
 - 1.8.2. Principali leggi sul campo magnetico

2. Le macchine elettriche

- 2.1. Il trasformatore
 - 2.1.1. Il trasformatore monofase
 - 2.1.2. Il trasformatore trifase
- 2.2. Il motore
 - 2.2.1. Il motore in corrente continua
 - 2.2.2. Il motore in corrente alternata

3. Le macchine del settore dolciario

- 3.1. I reparti della pasticceria: il laboratorio dolciario
 - 3.1.1. Il locale di stoccaggio delle materie prime
 - 3.1.2. Il locale di preparazione e di cottura
 - 3.1.3. Il locale di stoccaggio dei semilavorati

- 3.1.4. Il locale di distribuzione
- 3.1.5. Spogliatoi e servizi igienici per il personale
- 3.2. Le indicazioni igienico-sanitarie dei locali
- 3.3. Le attrezzature generali utilizzate nell'ambito dolciario
 - 3.3.1. Mescolatrice planetaria
 - 3.3.2. Impastatrice a braccia tuffanti
 - 3.3.3. Impastatrice a forcella
 - 3.3.4. Impastatrice a spirale con vasca fissa o rimovibile
 - 3.3.5. Raffinatrice a cilindri
 - 3.3.6. Sfogliatrice
 - 3.3.7. Cutter
- 3.4. Le attrezzature per la preparazione dei prodotti lievitati
 - 3.4.1. Armadio a cella di lievitazione
 - 3.4.2. Cella per la fermentazione

4. Le L'organizzazione aziendale

- 4.1. L'impresa
 - 4.1.1. Introduzione all'organizzazione aziendale
 - 4.1.2. Definizione e caratteristiche dell'impresa
 - 4.1.3. Tipologie d'impresa
- 4.2. L'organigramma aziendale
 - 4.2.1. L'organigramma gerarchico
 - 4.2.2. L'organigramma funzionale
- 4.3. Il prodotto
 - 4.3.1. Tipologie di focus
 - 4.3.2. La distinta base
 - 4.3.3. Il ciclo di vita
 - 4.3.4. L'innovazione di prodotto

5. Gestione dei magazzini e delle scorte

- 5.1. Il magazzino e la sua gestione
 - 5.1.1. L'influenza sul mercato delle scorte
 - 5.1.2. Tipologie e posizionamento delle scorte
- 5.2. La gestione a scorte
 - 5.2.1. Qualità economica di riordino
 - 5.2.2. Le politiche di riordino
 - 5.2.3. Il Master Production Scheduling
 - 5.2.4. Il Manufacturing Resource Planning
- 5.3. Analisi economiche e creazione di un preventivo
 - 5.3.1. Costi fissi e variabili

Casatenovo, 8 giugno 2019

Il docente:

Prof. Stefano Montanelli



