

I.P.S.S.A.R. annesso al Convitto Nazionale “R. Bonghi”

PROGRAMMA DI STORIA

CLASSE: 4 E (Pasticceria)

DOCENTE: SUBRIZIO Alba

anno scolastico 2018-2019

Libri di testo:

- A. R. Leone – G. Casalegno, *Storia aperta classe 2. Libro misto con openbook + cibo e l'ospitalità 2 + extrakit*, Sansoni per la scuola, Milano 2016.

In accordo con le finalità, gli obiettivi generali e cognitivi, i metodi e i mezzi e i criteri di valutazione della disciplina, stabiliti dal Dipartimento di Area Umanistica di questo Istituto, il percorso didattico della classe si è articolato attraverso lo svolgimento dei seguenti contenuti:

- L'Illuminismo; parole chiave
- La massoneria
- La rivoluzione industriale e agricola
- La rivoluzione americana; costituzione e formazione dei nuovi Stati Uniti d'America
- La borghesia: formazione e ascesa; la teoria economica di Smith
- La Rivoluzione francese: cause; terrore giacobino
- L'età napoleonica; le conquiste di Napoleone; le riforme; il consenso; la campagna di Russia, declino e morte
- La Restaurazione: il Congresso di Vienna
- Le insurrezioni e l'affermazione delle Costituzioni (anni '20 e '30 dell'Ottocento)
- L'indipendenza dell'America latina
- L'industrializzazione; la crescita demografica; la nascita dei sindacati
- Il socialismo; Carl Marx; l'anarchismo
- I moti del '48: Prussia, Irlanda, Austria-Ungheria, Russia, Impero Ottomano
- La Francia di Napoleone III
- Il Risorgimento
- Prima e Seconda guerra di Indipendenza italiana
- L'Unità d'Italia
- L'Italia postunitaria; il brigantaggio; la Terza guerra di Indipendenza
- La Sinistra storica: da Depretis a di Rudini

- La crisi degli anni '70-'90 dell'Ottocento
- La Seconda Rivoluzione Industriale: scoperte e invenzioni
- Il taylorismo e il fordismo: la catena di montaggio
- L'imperialismo coloniale: la conquista coloniale dell'Africa e dell'Asia; la guerra dell'oppio; il Giappone
- La Guerra di Secessione americana; la segregazione razziale
- La Belle époque
- Le suffragette
- I partiti di massa

IL CIBO E L'ALIMENTAZIONE

- Il cibo: dalla preistoria ai giorni nostri
- Il cibo nel '700
- La cucina molecolare
- La cucina nel '700: l'evoluzione del cuoco; la nascita dei ristoranti
- La cucina francese e le innovazioni
- Il monofagismo e la pellagra: alimentazione povera dell'Ottocento; la discriminazione alimentare femminile
- La cucina nel Romanticismo: la riscoperta delle tradizioni gastronomiche locali

Lucera,

La docente: Prof.ssa ALBA SUBRIZIO

Alba Subrizio

Gli alunni:

Claudio Di Carlo

Oreste Fabiana

Michele Moloss