Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.


Luigi Oggiano 1892-1981

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2021/22
Classe	1^ B enogastronomico
Docente	Eliana Flore

PROGRAMMA SVOLTO DI

Scienza degli Alimenti

Libro di Testo utilizzato: Scienza degli alimenti, Machado Amparo (Poseidonia scuola).

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Introduzione all'alimentazione	- Concetto di alimento - Alimentazione e nutrizione, differenze tra i due processi - Fame, appetito e sazietà
2	Sicurezza alimentare e pericoli biologici, fisici e chimici	- Sicurezza alimentare - Pericoli biologici - Pericoli chimici - Pericoli fisici - Vie di contaminazione degli alimenti: contaminazione diretta, contaminazione indiretta e contaminazione crociata - Veicoli e vettori
3	I microrganismi	- Classificazione dei microrganismi: microrganismi innocui, microrganismi utili, microrganismi alterativi e microrganismi patogeni - Trasmissione dei microrganismi patogeni: persona malata, portatore sano e zoonosi - I virus - I batteri - Spore e tossine batteriche - Funghi microscopici: muffe e lieviti

4	Fattori di crescita dei microrganismi	- Condizioni di crescita dei microrganismi - Temperatura: microrganismi psicrofili, mesofili e termofili - Tempo: velocità di moltiplicazione dei microrganismi - Umidità - Ossigeno: microrganismi aerobi, anaerobi e aerobi/anaerobi facoltativi - Luce - Concetto di pH, scala del pH e pH dei principali alimenti
5	Malattie infettive a trasmissione alimentare	- Infezioni alimentari - Intossicazioni alimentari - Tossinfezioni in senso stretto - Dose infettante - Salmonella e salmonellosi - Stafilococco e intossicazione stafilococcica - *Clostridium botulinum*, neurotossina botulinica e botulismo
6	Igiene nella ristorazione e sistema HACCP	- Igiene del personale - Igiene delle mani e degli indumenti - Igiene dei locali - Pulizia, disinfezione e disinfestazione - Sistema di controllo HACCP: fasi preliminari e principi
7	I principi nutritivi: macronutrienti e micronutrienti	- Cenni

Siniscola, 06/06/2022

La Docente: Eliana Flore

CLASSE 1 B ENO

PROGRAMMA SVOLTO DI DIRITTO ED ECONOMIA POLITICA

Libri di Testo utilizzato: CONVIVIUM di Morgagni, Malvasi e Aiello

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO/ CAPITOLO	CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI
1	IL DIRITTO E LA NORMA GIURIDICA	IL DIRITTO E LE NORME GIURIDICHE ORDINAMENTO GIURIDICO DIRITTO SOGGETTIVO E DIRITTO OGGETTIVO IL DIRITTO OGGETTIVO E SOGGETTIVO LE NORME GIURIDICHE: STRUTTURA E CARATTERISTICHE LE FONTI DEL DIRITTO LA GERARCHIA DELLE FONTI L'EFFICACIA DELLE NORME GIURIDICHE L'INTERPRETAZIONE
2	IL RAPPORTO GIURIDICO E I SUOI SOGGETTI	IL RAPPORTO GIURIDICO I SOGGETTI DEL DIRITTO: LE PERSONE FISICHE LA CAPACITÀ GIURIDICA LA CAPACITÀ D'AGIRE L' INCAPACITÀ ASSOLUTA L' INCAPACITÀ RELATIVA I LUOGHI DELLE PERSONE FISICHE

3	L'UOMO E IL SISTEMA ECONOMICO	LA SCIENZA ECONOMICA I BISOGNI UMANI

ISTITUTO TECNICO STATALE COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO" 08029 SINISCOLA (NU)

ANNO SCOLASTICO 2021/22
PROGRAMMA DI MATEMATICA 1ª B ENOGASTRONOMICO
PROF. RESPANO GIANNI

NUMERI E OPERAZIONI

Collegamento con la matematica della scuola media: le operazioni e i concetti di base.
L'insieme N e l'insieme Z.
Le espressioni con i numeri naturali .
Operazioni in N e operazioni in Z.
Le proprietà delle operazioni
Le proprietà delle potenze
La scomposizione in fattori primi
Il massimo comune divisore e il minimo comune multiplo
Le frazioni . I numeri decimali ordinari e decimali periodici; trovare la frazione generatrice.
Dalle frazioni ai numeri razionali
Il confronto tra i numeri razionali
Le operazioni in Q
Le potenze ad esponente intero negativo
Operazioni in R.
Potenze : operazioni con le potenze.
Potenze con la stessa base.
Espressioni numeriche, uso delle parentesi.
Le proporzioni.

IL CALCOLO LETTERALE

I monomi. Operazioni tra monomi.
Moltiplicazione, potenza, addizione algebrica, divisione. Proprietà delle potenze.
M.C.D. m. c. m. fra due o più monomi.
I polinomi. Operazioni sui polinomi: somma, differenza, prodotto, divisione.
Espressioni algebriche fra polinomi.
I prodotti notevoli. Quadrato di un binomio, cubo di un binomio, quadrato di un trinomio, somma di due monomi per la loro differenza, differenza di due quadrati,
Scomposizione in fattori. Raccoglimento a fattor comune parziale e totale.
Scomposizione mediante i prodotti notevoli.
Risoluzione di problemi in cucina, ricette, fabbisogno di calorie, porzioni.

LA STATISTICA

Generalità. I grafici.

LE FRAZIONI ALGEBRICHE.

Semplificazione di frazioni algebriche.
Somma e sottrazione di frazioni algebriche
Prodotto e divisione di frazioni algebriche.

GLI ALUNNI

IL PROFESSORE DELLA MATERIA
PROF. GIANNI RESPANO

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Anno scolastico	2021/22
Classe	1B-ENO
Docente	MARIA GIOVANNA ARCADU

PROGRAMMA SVOLTO DI LABORATORIO DI CUCINA

Libro di Testo utilizzato: CHEF E PASTRY CHEF A1 BIENNIO - ALMA - EDIZIONI PLAN

La sottoscritta ha integrato con materiale didattico in formato digitale (RICETTE, APPUNTI SEMPLIFICATI, EBOOK DEL LIBRO DI TESTO), condiviso con gli allievi e caricato sull'applicativo Classroom

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO/CAPITOLO	CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI
1	LO CHEF IN CUCINA	✓ LO CHEF E BRIGATA ✓ LA POSTAZIONE DI LAVORO (MISE EN PLACE) ✓ LA CUCINA E LE ALTRE AREE OPERATIVE ✓ LA BATTERIA DI CUCINA E MATERIALI UTILIZZATI PER LA COTTURA ✓ AGIRE SAPENDO UTILIZZARE LE BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE (GMP)
2	SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA	✓ LA SICUREZZA IN CUCINA ✓ LA SALUTE IN CUCINA ✓ NORMATIVA IN MATERIA DI IGIENE E SICUREZZA (ELEMENTI DI BASE)

3	LA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE	✓ LA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE: CENNI ✓ LE CONTAMINAZIONI E LA LORO PREVENZIONE ✓ TECNICHE DI CONSERVAZIONE ✓ (ELEMENTI DI BASE)
4	LE TECNICHE E LE PREPARAZIONI DI BASE IN CUCINA E PASTICCERIA	✓ TECNICHE DI TAGLIO ✓ TECNICHE DI COTTURA ✓ FONDI DI CUCINA ✓ IMPASTI DI BASE DI CUCINA E PASTICCERIA

N.B.
Le conoscenze e abilità necessarie per il raggiungimento delle competenze previste dalle U.D.A. sono state supportate e consolidate grazie ad intensa attività di laboratorio, essenziale per questa particolare disciplina.

Siniscola lì 7 giugno 2022

Il Docente: Maria Giovanna Arcadu

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B


Luigi Oggiano 1892-1981

Anno scolastico	2021/22
Classe	1^B ENO
Docente	Daniela Lai

PROGRAMMA SVOLTO DI

Scienze integrate: Scienze della Terra/Biologia

Libro di Testo utilizzato:

ZANOLI STEFANO SCIENZE INTEGRATE SCIENZE DELLA TERRA

ZANOLI STEFANO SCIENZE INTEGRATE BIOLOGIA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Misurare e rappresentare dati	Le grandezze fisiche ela loro misura. Il Sistema Internazionale delle unità di misura, multipli e sottomultipli. Sensibilità e portata diuno strumento. Cifre significative. Importanza della misura e delle proporzioni in cucina
2	Le proprietà della materia	Sostanze pure: elementi e composti Miscele omogenee ed eterogenee. Soluzioni.I miscugli in cucina: schiume ed emulsioni

		Tecniche di separazione dei miscugli (accenno)
3	Gli stati di aggregazione della materia	Stati fisici della materia Proprietà dei solidi,liquidi, aeriformi. I passaggi di stato Temperatura durante un passaggio di stato
4	La struttura atomica	La struttura dell'atomo e le particelle subatomiche Numero atomico Gli orbitali atomici e la configurazione elettronica
5	La tavola periodica	La tavola periodica di Mendeleev L 'organizzazione della tavola periodica:i periodi e i gruppi La classificazione degli elementi: metalli,non metalli, semimetalli Le proprietà periodiche deglielementi Definizione degli elettroni di valenza
6	I legami chimici	Gli elettroni di valenza e la valenza La regola dell'ottetto Legame covalente, legame ionico

Siniscola lì 08/06/2022 Il Docente: Daniela Lai

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"


Luigi Oggiano 1892-1981

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

PROGRAMMA SVOLTO

DI

ITALIANO E STORIA

Anno scolastico	2021/22
Classe	1 B ENOGASTRONOMIA
Docente	FRANCESCO DASARA

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO/ CAPITOLO	CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI
1	LA COMUNICAZIONE	I codici
2	TIPOLOGIE TESTUALI	I Testi Argomentativo, regolativo, espositivo, poetico
3	LA PUNTEGGIATURA	La punteggiatura – i connettivi – le catene anaforiche
4	I PAT	Le bevande tradizionali della Sardegna: Acquavite, Genziana Come si fa la grappa? Differenze tra grappa e acquavite.
5	Eliminiamo la parola "razza" dalla Costituzione italiana?	Esistono le razze? Cosa dice la scienza. Art. 3 della Costituzione
6	Il vino e la cucina italiana	Giacomo Tachis e Gualtiero Marchesi
7	I rappresentanti degli studenti	Il sessantotto e la protesta giovanile
I materiali sono a disposizione in Cassroom		

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO/ CAPITOLO	CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI
1	PALEOLITICO	Società di bande
2	NEOLITICO	Società di villaggio
3	ETÀ DEL FERRO	Società urbana
4	LA GRECIA	Storia greca. Dalle origini al V° sec. a.C.
5	ROMA	Dalle origini alla crisi del III secolo d.C.
6	Capitalismo e comunismo	Artt. 1 – 3 – 4 – 36 – 42 – 53 della Costituzione italiana. Destra e sinistra
I materiali sono a disposizione in Cassroom		

Siniscola lì 08 giugno 2022 Il Docente: Francesco Dasara

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.


Luigi Oggiano 1892-1981

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2021/22
Classe	1 B ENO
Docente	LORUSSO PAOLO

PROGRAMMA SVOLTO DI

Scienze motorie sportive

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	***Lo sport, le regole e il fair play***	*Applicare le tecniche sportive in situazioni nuove e molteplici, pianificandone i contenuti peculiari (riscaldamento, allenamento, arbitraggio) in un contesto di rispetto dei ruoli e dei regolamenti, ispirandosi al fair play.*
2	***Salute, benessere, sicurezza e prevenzione***	*Conferire all'attività motoria il giusto valore di benessere e salute per prevenire patologie,*

		riconoscere ed evitare i comportamenti *devianti e a rischio.* *Conoscere e promuovere sane abitudini alimentari.* *Conoscere e saper applicare le varie procedure riguardanti gli* *elementi del primo soccorso*
3	***Elementi di cittadinanza e*** *uguaglianza sociale*	*Sviluppare comportamenti responsabili e* *attivi in relazione alle dinamiche sportive e* *della vita quotidiana applicando i concetti di* *uguaglianza sociale. Rispettare e riconoscere* *il valore aggiunto delle diversità etniche,* *religiose ecc.*
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì 06/06/2022

Il Docente:

Lorusso Paolo

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Anno scolastico	2021/22
Classe	1°B Eno
Docente	Claudia Congiu

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA INGLESE

Libro di Testo utilizzato:

C. Leonard, *Identity A1 to B1*, Oxford University Press, 2019

P. Fiocchi, A. Pitt, *New Grammar Tracks 1*, Trinity Whitebridge

	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	**CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI**	
		Vocabulary	**Grammar**
1	**Starter Unit**	Greetings Countries and nationalities The alphabet Cardinal/ Ordinal numbers Colours Days/Months/Seasons	Simple Present verb to be Simple Present Verb to have Have got Idioms with to be/ to have Question words
2	**It's all about me**	Common Nouns Bedroom furniture Physical appearance Agreeing and disagreeing	Nouns gender Plurals Articles Possessive Adjectives and Pronouns Saxon genitive Prepositions of place Adjectives order So do I/ Neither do I

3	**Live and learn**	Daily routine Telling the time Everyday activities	Present Simple Short Answers Question tags Prepositions of time Adverbs of frequency Expressions of frequency
4	**I love it!**	Free time activities Play, do and go Personality adjectives	Modal verbs: can Adverbs of manner Like/love/enjoy/hate+ ing form
5	**Look at me!**	Clothes and accessories Adjectives for clothes Shopping for clothes Describing people	Present Continuous Present Simple vs P. Continuous Dynamic and stative verbs Be like/look like
6	**Food for thought**	Food and drinks Labelling objects Portions and containers Adjectives for food and drinks Cooking methods	Countable/ Uncountable Nouns A lot/lots of/ Much/Many/Some / Any/no How much/many Too much/too many Enough(not) Something/anything…etc. Too+ adjectives+enough
7	**Talk about family**	The family Jobs Past time expressions	Past simple to be Past simple can Past simple regular and irregular verbs
8	**Home sweet home**	Parts of the house and furniture	Past simple irregular verbs
	EDUCAZIONE CIVICA	Definition of Law 10 Reasons why law is important Creating a classroom code of conduct	

Siniscola lì 06/06/2022

Il Docente

Claudia Congiu

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA

Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.


Luigi Oggiano 1892-1981

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B

Anno scolastico	2021/22
Classe	1^B ENO
Docente	TRANCHINI ANTONIETTA

PROGRAMMA SVOLTO DI

Libro di Testo utilizzato:

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	I professionisti di sala e bar	La brigata di sala
2	L' igiene personale	La divisa e L' igiene personale
3	Il servizio di sala	Che cos'è e come è organizzata la sala, gli arredi della sala, le attrezzature per il servizio in sala, il vasellame, quali caratteristiche devono avere le posate e i bicchieri, il tovagliato
4	Attività di laboratorio abilità di base	La stesura della tovaglia e del coprimacchia, usare la clip, posizionarsi durante il servizio, sostituire il coprimacchia.
5	Le fasi del servizio	Il servizio delle pietanze , il galateo nel servizio di sala, la

		sequenza delle portate .
6	Le fasi della mise en place	La mise en place base, le varie mise en place.
7	Attività di laboratorio	Il taglio della frutta, gli stili di servizio: il servizio alla russa, alla francese all' inglese e all' italiana. Il servizio del vino dell'acqua e del caffè. Le fasi dello sbarazzo.
8	Il menu	Definizione del menu, il menu fisso e il menu à la carte.
9	Le bevande al bar	Le bibite analcoliche, i succhi freschi, i frullati e i frappè, le bevande a base di caffè.
10	Le attrezzature del bar	Gli utensili del bar, la macchina del caffè, i bicchieri e le attrezzature per la preparazione dei cocktail.

Siniscola lì 6 Giugno 2022

Il Docente:

Antonietta Tranchini