PROGRAMMA SVOLTO

Classe 3^ Eno Cucina

Anno scolastico 2021-22

Materia: Lingua e letteratura italiana

Dal libro di testo:

Le occasioni della letteratura, di Baldi, Zaccaria, ediz. Paravia, vol. I.

Dante Alighieri

La vita e il pensiero

Le opere principali

La Divina Commedia: la struttura, i temi, il viaggio, il pensiero

Lettura e analisi dai seguenti Canti I, V, XXVI

Giovanni Boccaccio

La vita

Le opere nel periodo fiorentino e napoletano

Il Decameron: la struttura, la cornice, i temi

Lettura e analisi delle seguenti opere: *Lisabetta da Messina, Chichibio e la gru, Calandrino e l'elitropia*.

Il **Rinascimento:** la situazione politica, la cultura delle corti, le signorie e i principati, il mecenatismo, l'Umanesimo, le invenzioni e le scoperte.

Lorenzo de' Medici: la vita e le opere, la politica di equilibrio, il mecenatismo.

Lettura e analisi della poesia: *"Il trionfo di Bacco e Arianna.*

Il testo poetico*: la parafrasi, la forma metrica, le figure retoriche, l'analisi tematica*

Niccolò Macchiavelli

La biografia

Le opere

Il Principe

Il pensiero: virtù e fortuna, il pessimismo, il principe ideale, la volpe e il leone.

Unità di indirizzo professionale

Ricerca e stesura di una brochure sulla cucina tradizionale dei paesi di provenienza degli alunni (Siniscola, Bitti, Lodè, Orgosolo).

Unità di scrittura di carattere professionale

La lettera formale e informale

La lettera formale, le caratteristiche della forma

La lettera di richiesta assemblea di classe al DS

La lettera di presentazione per domanda assunzione

La lettera di risposta del datore di lavoro al richiedente.

Temi di educazione civica trattati nei compiti (tematiche di attualità, testi argomentativi)

La guerra Russia-Ucraina

Il reddito di cittadinanza

La morale nello sport

La legalizzazione delle droghe

Lettura dei giornali: esposizione notizie di cronaca da parte degli alunni

Gli studenti:

L'insegnante:

Programma svolto di SCIENZE MOTORIE

Anno scolastico 2021/2022

Classe: 3^A **Indirizzo:** Enogastromico/cucina

Docente: Pisanu Erika

LA PERCEZIONE DI SÉ ED IL COMPLETAMENTO DELLO SVILUPPO FUNZIONALE DELLE CAPACITÀ MOTORIE ED ESPRESSIVE

• Miglioramento funzione cardio-respiratoria e sviluppo resistenza aerobica.

• Irrobustimento generale e potenziamento specifico per settori muscolari (a carico naturale, raramente con carichi addizionati di entità adeguata, attività formative a coppie ed in piccoli gruppi, percorsi e giochi di movimento).

• Mobilizzazione articolare (attiva, individuale, a coppie ed a gruppi; stretching).

• Sviluppo velocità e varie forme di reattività.

• Coordinazione dinamica generale di controllo del corpo nello spazio e nel tempo.

• Equilibrio statico e dinamico e in volo.

• Percezione e presa di coscienza del corpo statico attraverso lo stretching e la tenuta di posizioni in esercizi di potenziamento o test motori strutturati.

• Presa di coscienza del corpo in movimento attraverso lavori di sensibilizzazione con palloni e altri piccoli attrezzi.

• Esercitazioni di potenziamento della condizione fisico-motoria generale.

• Test motori: Flessibilità catena cinetica posteriore, forza degli addominali, forza esplosiva degli arti inferiori, forza statica arti superiori, rapidità e orientamento spazio-temporale.

LO SPORT, LE REGOLE E IL FAIR PLAY

• Pratica delle seguenti discipline sportive: pallavolo, basket, calcio a 5, badminton, palla-tamburello.

• Fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati.

Elementi di Teoria: Linguaggio specifico delle scienze motorie; la seduta d’allenamento;le capacità motorie.

Galtellì 08/06/2022

Il Docente

Erika Pisanu

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	III
Docente	IMPRUGAS GRAZIELLA

PROGRAMMA SVOLTO DI

ENOGASTRONOMIA

Libro di Testo utilizzato:

CHEF E PASTRY CHEF

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	QUALITA' SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA	La qualità totale. Certificazione ISO 9000. I prodotti biologici. Agricoltura biologica. Allevamento biologico. Il marchio biologico europeo. La lotta integrata. Il marchio SQNPI. La filiera corta e il kilometro zero. Tipicità, cosa si intende e come si tutela. Gli alimenti OGM.
2	L'ANALISI SENSORIALE	Che cosa si intende per alimentazione. I criteri di classificazione. Le caratteristiche organolettiche. Le sensazioni visive, olfattive, gustative, aromatiche o gusto-olfattive, tattili, uditive. L analisi sensoriale,la degustazione. Esame visivo, olfattivo, gusto-olfattivo.
3	LA SICUREZZA IN CUCINA	Che cosa si intende per sicurezza sul lavoro, che cosa si intende per

		sicurezza alimentare. Il pacchetto igiene, la rintracciabilità.
4	L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE	Quali sono le buone prassi d'igiene professionale. L'igiene delle mani. Gli ambienti: come garantire igiene e sicurezza. Il principio di marcia avanti e la separazione dei percorsi. Come si combattono gli infestanti. Come si gestiscono i rifiuti. Attrezzature: come si assicurano igiene e sicurezza. Detersione, sanificazione e disinfezione. Prodotti alimentari: come garantire igiene e sicurezza.
5	LA CUCINA REGIONALE ITALIANA	Il territorio: la cultura alimentare italiana. Da che cosa sono determinate le culture alimentari. Quali sono le caratteristiche della cultura alimentare italiana. Perché la diversità è un valore.
6		
7		
8		
9		
10		

Siniscola lì 08/06/2022 Il Docente: IMPRUGAS GRAZIELLA

ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
S I N I S C O L A

ANNO SCOLASTICO 2021/2022

PROGRAMMA DI *: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA*

Classe terza III sez A Corso ENO - CUC

Docente: *MURRU MARCO*

Libro di testo:

GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE - RASCIONI, FERRIELLO - Rizzoli Education

Gli strumenti di lavoro:

- I calcoli percentuali
- I calcoli percentuali sopracento e sottocento
- L'interesse e il montante
- Lo sconto e il valore attuale commerciale
- I riparti proporzionali diretti
- Le tabelle e i grafici

Modulo A

Il turismo e il mercato turistico

- Il turismo
- La domanda turistica
- L'offerta turistica
- Il mercato turistico

Modulo B

La costituzione e la gestione dell'impresa

- L'attività economica e l'azienda
- La forma giuridica dell'impresa
- Le norme sulla costituzione dell'impresa
- La gestione dell'impresa

Modulo C

I documenti delle operazioni di gestione

- La fattura
- L'imposta sul valore aggiunto
- Le operazioni iva e la base imponibile
- Gli assegni
- Le carte di credito e di debito
- Le cambiali

Educazione Civica:

- Responsabilità socio ambientale dell'impresa. La sostenibilità e l'economia circolare. Il turismo sostenibile

Siniscola 08/06/2022

L'INSEGNANTE

PROF. MURRU MARCO

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	3° A ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
Docente	BARCA ANTONINA

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA E CIVILTA' FRANCESE

Libro di Testo utilizzato: Isabelle Médeuf- PLANÈTE CUISINE-Ducroz

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**Comprendere ed esprimersi in situazioni personali e lavorative dei settori specifici (Quest' attività è stata portata avanti nel corso dell'intero anno scolastico)**	- Prenotare un tavolo al ristorante - Accogliere il cliente al ristorante - Ordinare un piatto - Accogliere una comanda - Ordinare la prima colazione - Ordinare pasti veloci - Chiedere e dare informazioni su un piatto - Acquistare alimenti in negozi specifici: la boucherie, la boulangerie, la poissonnerie, fruits et légumes

		- Chiedere e dare informazioni in situazioni che riguardano il viaggio utilizzando vari mezzi di trasporto - Prenotare un viaggio - Acquistare un biglietto **CONOSCENZE GRAMMATICALI:** Gli articoli partitivi I verbi mangiare, bere, preferire, amare Il condizionale del verbo vouloir Preposizioni e avverbi di luogo L'imperativo affermativo e negativo **LEXIQUE** Les aliments Les objets de la table Les magasins Les moyens de transport Le voyage
2	**Dossier 1** **La formation**	Unité 1 Les métiers de la restauration Unité 2 Les formes de restauration La crêperie La pizzeria Unité 3 Carte ou menu

3	**Le travail en cuisine (sviluppo di competenze e abilità professionali e digitali)**	Unité 1 Organiser et produire différents menus (viande, poisson, végétarien) et cartes ; Préparer des fiches de recettes de la gastronomie française
4	**Dossier 2 Bienvenue en cuisine**	Unité 1 La brigade de cuisine Unité 2 Visite guidée de la cuisine Unité 3 Le petit matériel de cuisine
5	**Dossier 3 Pour commencer**	Unité 1 L'univers des recettes Comprendere una ricetta Realizzare ricette della gastronomia francese (progetto realizzato in collaborazione con il docente di laboratorio di cucina)

Siniscola lì 08/06/22

Il Docente:

Antonina Barca

Istituto Tecnico Commerciale per Geometri
"Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (NUORO) Via P. Micca n. 13
NUTD10000B@istruzione.it - Pec: NUTD10000B@pec.istruzione.it
www.itcgoggiano.gov.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C.F. 80005590916
Fax. (0784) 87.83.66 C.M. NUTD10000B



ANNO SCOLASTICO 2021/2022

CLASSE 3°A eno-cucina

MATERIA: MATEMATICA APPLICATA

DOCENTE: GIUSEPPINA CATTE

OGGETTO: PROGRAMMA SVOLTO.

Recupero e approfondimento del programma svolto negli anni precedenti.

Equazioni di primo grado ad un' incognita

Equazioni di primo grado contenenti prodotti notevoli

Equazioni determinate, indeterminate, impossibili

Risoluzione di equazioni numeriche intere razionali

Sistemi di equazioni di primo grado

Concetto di sistema. Cosa significa risolvere due o più equazioni a sistema

Risoluzione algebrica: metodo di sostituzione.

Equazioni di secondo grado

Generalità

Risoluzione delle equazioni di secondo grado incomplete : pura, spuria, monomia

Risoluzione delle equazioni di secondo grado complete

Disequazioni

Generalità

Risoluzione algebrica e rappresentazione grafica delle disequazioni lineari in una incognita

Disequazioni razionali intere di secondo grado: studio dei diversi casi

Rappresentazioni grafiche

Elementi di geometria analitica

Coordinate cartesiane nella retta e nel piano

Distanza di due punti nel piano

Coordinate del punto medio di un segmento

Concetto di funzione numerica

La retta: generalità

Equazione esplicita: diagramma della funzione $y = mx$ e $y=mx+ q$

Studio del coefficiente angolare e dell' ordinata all' origine

Equazione implicita della retta

Rappresentazione grafica della retta

Equazione della retta passante per due punti

Equazione della retta passante per un punto

Retta passante per un punto e parallela ad una retta data

Retta passante per un punto e perpendicolare ad una retta data.

Distanza di un punto da una retta.

La parabola

Generalità e formule

Intersezioni con gli assi

La circonferenza.

Generalità e formule

Equazione generale della circonferenza

Come riconoscere l'equazione di una circonferenza

Casi particolari della circonferenza.

Rappresentazione grafica di una funzione esponenziale

Li,08/06/22

Gli alunni :

L'insegnante :

Giuseppina Catte

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR SARDEGNA FSE 2014-2020

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.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916
C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

PROGRAMMA

Classe IIIª sez A

Indirizzo: Enogastronomico e ospitalità alberghiera,
Settore CUCINA

Materia: STORIA

Docente
Prof.ssa Emma Ricci

Emma Ricci

MOD.1

Modulo introduttivo allo studio della storia

La linea del tempo.

Il calcolo degli anni, dei secoli e dei millenni.

I periodi storici.

Il lessico settoriale: società, cultura, economia, politica, ceto, classe, ecc.

MOD. 2

Storia dell'uomo

***Preistoria**: Paleolitico e Neolitico (Gli avvenimenti più importanti).*

***Storia antica** : Grecia e Roma (Gli avvenimenti più importanti).*

***Storia medievale**: analisi economica, politica, sociale e culturale dell'Alto e del Basso medioevo.*

***Storia moderna**: Conquista dell'America.(Approfondimento).*

***Storia contemporanea**: Rivoluzione francese.(Gli avvenimenti più importanti).*

MOD. 3

La conquista dell' America

Le cause dei grandi viaggi.

Le civiltà pre-colombiane.

Il colonialismo spagnolo.

Il colonialismo portoghese.

La conquista dell'America: genocidio o massacro?

Le conseguenze della conquista.

MOD. 4

Il lungo cammino verso il suffragio universale

L'unità d'Italia.

Lo statuto Albertino.

Riforma Zanardelli (1882).

La società di massa: la nascita dei partiti, dei sindacati e delle Leghe; le proteste contadine e operaie; l'eccidio di Buggerru.

Riforma Giolittiana (1912).

Il sistema elettorale fascista.

Il sistema elettorale post- fascista.

La Costituzione italiana

D.p.r n.361, 30 marzo 1957:L'esercizio del voto.

Oggi, quali sono i requisiti necessari per votare?

MOD. 5

Idee e Ideologie

Differenza tra idee e ideologie.

Differenze tra Destra e Sinistra.

Analisi di alcune ideologie: Razzismo, Darwinismo, Nazionalismo, Comunismo, Fascismo e Nazismo.

MOD. 6

Attualità

Il potere economico-politico e tecnologico della Cina nel mondo.

Conflitto Russia- Ucraina.

Siniscola, 06,06,2022.

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	TERZA A ENO
Docente	GIOVANNICO MANCA

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E PRINCIPI DELL'ALIMENTAZIONE

Libri di Testo utilizzato:

Libro di testo: ALIMENTAZIONE OGGI – Silvano Rodato - CLITT EDITORE.

PERCORSI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE SVOLTI	
1° Quadrimestre	1. Concetto di Nutriente; tipologia, origine e funzione dei Macro e Micronutrienti; macronutrienti energetici; concetto di DIETA.
	2. Concetto di Sicurezza Alimentare; cenni sulle frodi alimentari. Cenni sulle tipologie di Certificazione di Qualità, le Norme ISO. Cenni sul concetto di controllo di qualità nel processo produttivo; la rintracciabilità degli imballaggi; Concetto di analisi sensoriale.
	3. Concetto di Sviluppo Sostenibile; Concetto di sostenibilità alimentare, la doppia piramide della sostenibilità alimentare.
	4. Concetto di alimentazione equilibrata, LARN IV revisione 2012-2014; metodi ed esercizi sulla determinazione del Fabbisogno Energetico totale; fabbisogni nutrizionali di glucidi, protidi e lipidi, sali minerali e vitamine; ripartizione energetica kcal/die tra colazione, pranzo e cena; importanza metabolica della prima colazione; concetto di OGM; cenni sul concetto di Sviluppo sostenibile e di agricoltura biologica; concetto di classificazione alimentare: la classificazione di gamma; la classificazione in 5 gruppi INRAN; le Linee Guida sana alimentazione edizione 2018; la Piramide alimentare mediterranea.
	5. Concetto di bioenergia; concetto di metabolismo totale, basale ed energetico; concetto di peso teorico ideale, IMC; esercizi sul calcolo dell'IMC.
	6. Concetto di calcolo calorico nutrizionale degli alimenti; esercizi di calcolo calorico nutrizionale degli alimenti.

2º Quadrimestre	7. Concetto e importanza dell'IG; cenni sulla celiachia, Gluten Sensitivity; Cenni sulla chimica e sugli aspetti tecnologici dell'uso del glutine; cenni sul metabolismo dei celiaci.
	8. Cenni sulle caratteristiche nutrizionali del mais e dell'orzo; cenni sulle micotossine; concetto di lievitazione; le principali tecniche di lievitazione; biodiversità di agente lievitante; tecniche di panificazione; classificazioni del pane; panificazione per celiaci; preparazione pani tradizionali sardi; normativa di riferimento; aspetti normativi e tecnologici delle paste alimentari secche e fresche.
	9. Composizione chimica e caratteristiche nutrizionali di riso, mais e dei principali cerali minori.
	10. La carne: definizione, origine e caratteristiche; cenni sulle principali caratteristiche nutrizionali della carne; aspetti merceologici della carne; le carni alternative alla bovina; concetto di macellazione rituale; concetto di filiera agroalimentare; cenni sulle tecniche di preparazione dei salumi.
	11. Caratteristiche nutrizionali della carne e del latte di pecora sarda. Cenni sull'allevamento della pecora sarda.

Siniscola lì 10/06/2022

Il Docente

Giovannico Manca

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	3 ^A ENO CUCINA
Docente	TRANCHINI ANTONIETTA

PROGRAMMA SVOLTO DI

SALA E VENDITA

Libro di Testo utilizzato:

MAITRE E BARMAN CON MASTERLAB

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Le aziende della ristorazione commerciale	La ristorazione commerciale e la ristorazione collettiva.
2	Il menu	Il menu fisso e il menu à la carte.
3	Il servizio degli antipasti e dei salumi	Le tipologie di antipasti, gli antipasti classici particolari, la classificazione degli antipasti.
4	La produzione dei distillati	I distillati di vino, di vinacce, di cereali, di piante.
5	I liquori	Produzione e classificazione dei liquori.
6	L' arte del bere miscelato	La classificazione dei cocktail e le attrezzature, le tecniche di miscelazione.
7	Attività di laboratorio	Il flambè : le attrezzature e preparazione di piatti al flambé.
8	Attività di laboratorio	La caffetteria

9		
10		

Siniscola lì 7 Giugno

Il Docente:

Tranchini Antonietta

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	3°A CUCINA
Docente	CLAUDIA CONGIU

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA INGLESE

Libro di Testo utilizzato:

Cibelli Olga / D'avino Daniela *Cookbook Club Compact*
- Volume Unico (Ldm) / Terza Edizione - Clitt

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**The Service Industry**	Hospitality Umbrella Catering Sectors Contract Catering F&B operations Travel Catering
2	**Food Service Jobs**	F&B jobs and careers F&B Hierarchy Cool jobs
3	**Ads and Fads**	F&B promotion
4	**My workplace**	Introducing food safety and grooming My uniform Kitchen layout and workflow Ovens
5	**Staff and Duties**	The Brigade system Duties and Tasks

6	**Heavy Kitchen equipment**	Heavy kitchen equipment Cooking appliances
7	**Cooking Methods**	Hot air/Hot liquid/Hot fat Mixed methods Steam cookers Advantages and disadvantages of some cooking methods
8	**Preparation techniques**	Cutting/ Mixing/ Adding Moving /Separating
9	**Meals and Menus**	British meals Menu Sequence Menu types Rule of thumb The British Menu
10	**Recipes**	Sauces Starters Soups First Courses (pasta and rice) Main Course& Sides Desserts and pastry preparations
	EDUCAZIONE CIVICA	Sustainable development and sustainable food consumption The SDGs of Agenda 2030

Siniscola lì …..

Il Docente:

Unione europea
Fondo sociale europeo

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

POR FSE 2014-2020

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	3A CUCINA
Docente	Petretto Viviana

PROGRAMMA SVOLTO DI

Tedesco

Libro di Testo utilizzato:

- Pierucci Tiziano, Fazzi Alessandra, Moscatiello Guido; **Kochkunst: Deutsch für Gastronomie / Corso di tedesco per istituti alberghieri**; Loescher Editore.

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**In der Klasse**: was die Schüler sagen (cosa dicono gli studenti). Was sagt die Lehrerin? (cosa dice l'insegnante?)	**LESSICO** Frasi in lingua tedesca da utilizzare in classe durante l'attività didattica. **GRAMMATICA** - presente indicativo dei verbi regolari

		- Fragenwörter (parole interrogative)
2	**Alphabet und Phonetik:** Die Konsonanten und die Vokale	Pronuncia dei suoni consonantici e vocalici del tedesco.
3	**Zahlen und Nummer** **Die Uhrzeit**	**LESSICO** - I numeri - l'ora formale e informale
4	**Was bist du von Beruf?**	**LESSICO** - Le professioni - Chiedere e dire cosa si fa nella propria professione - Chiedere e dire la propria opinione sul proprio lavoro
5	**Festtage in Deutschland** **Weihnachten**	Le feste e le ricorrenze più importanti in Germania. Il Natale in Germania: - Come si festeggia il natale in Germania - Cosa si mangia a Natale in Germania
6	**ESSGEWOHNHEITEN:** **-** Die Italiener zu Tisch - Die Deutschen zu Tisch	**LESSICO** Le abitudini alimentari degli italiani e dei tedeschi. **GRAMMATICA** - La costruzione della frase tedesca - La regola dell'inversione - L'uso del pronome *man*
7	**MODULO DI EDUCAZIONE CIVICA:** Ernährung weltweit sichern	Alimentazione sicura nel mondo

Siniscola lì 08/06/2022 Il Docente: Viviana Petretto