

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	2022/23
Classe	3° A ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
Docente	BARCA ANTONINA

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA E CIVILTÀ' 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 (materiali presenti su classroom preparati dalla docente)	<ul style="list-style-type: none">- 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

		<p>CONOSCENZE</p> <p>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</p> <p>LEXIQUE Les aliments Les objets de la table Les magasins</p>
2	<p>Dossier 1 La formation (Livre Planète cuisine)</p>	<p>Unité 1 Les métiers de la restauration Unité 2 Les formes de restauration La crêperie La pizzeria Unité 3 Carte ou menu</p>
3	<p>Le travail en cuisine (sviluppo di competenze e abilità professionali e digitali) Progetto GEL (lavoro laboratoriale)</p>	<p>Unité 1 Organiser et produire différents menus et cartes ; Préparer des fiches de recettes de la gastronomie française Comprendre une recette</p>

		<p>Réaliser des recettes de la gastronomie française</p> <p>(progetto realizzato dalle docenti di lingua straniera in occasione della giornata europea delle lingue (GEL) in collaborazione con i docenti di laboratorio di cucina e di sala)</p>
4	<p>Dossier 2 Bienvenue en cuisine</p> <p>(Livre Planète cuisine)</p>	<p>Unité 1 La brigade de cuisine</p> <p>Unité 2 Visite guidée de la cuisine :</p> <p>la tenue professionnelle</p> <p>la cuisine et les locaux</p> <p>la marche en avant</p>

Siniscola li 08/06/23

Il Docente:
Antonina Barca



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 190-1981

Anno scolastico	2022/23
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.

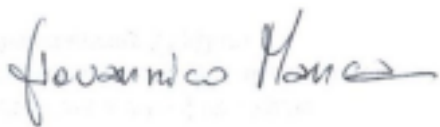
PERCORSI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE SVOLTI

1. Ripasso del concetto di Nutriente; tipologia, origine e funzione dei Macro e Micronutrienti; macronutrienti energetici; concetto di DIETA. Cenni sugli enzimi e sul metabolismo enzimatico.
2. Concetto di Lipide: composizione chimica e classificazione dei lipidi; differenza tra acidi grassi saturi e insaturi; concetto di acido grasso CIS e TRANS.
3. Gli Olii e i grassi. Cenni anatomici della drupa dell'oliva; aspetti anatomici e fisiologici dell'oliva; cenni sulle provenienze dei principali oli extravergine di oliva. Cenni sulle fasi di lavorazione e produzione dell'olio di oliva. Classificazione e etichettatura dell'olio di oliva. Aspetti nutrizionali dell'olio extravergine di oliva e degli oli di semi. Frodi alimentari sull'olio di oliva Cenni sui meccanismi di produzione delle margarine. Valore nutrizionale della margarina: cenni sulla produzione e sul valore nutrizionale di burro, panna e strutto.
4. Concetto di anatomia e fisiologia dell'apparato digerente: importanza della conoscenza e della comprensione dei meccanismi del metabolismo digestivo.
5. Concetto di metabolismo; importanza del metabolismo organico; concetto di catabolismo e di anabolismo.
6. Concetto di bioenergia; concetto di metabolismo totale, basale ed energetico; concetto di peso teorico ideale IMC; esercizi sul calcolo dell'IMC.
7. Concetto di calcolo calorico nutrizionale degli alimenti; esercizi di calcolo calorico nutrizionale degli alimenti.

	8. Concetto di Sviluppo Sostenibile; Concetto di sostenibilità alimentare, la doppia piramide della sostenibilità alimentare.
	9. Concetto di calcolo calorico nutrizionale degli alimenti; esercizi di calcolo calorico nutrizionale degli alimenti.

	1. 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; cenni sul concetto di Sviluppo sostenibile e di agricoltura biologica; concetto di classificazione alimentare: la Classificazione di gamma. La Piramide alimentare mediterranea.
	2. Concetto di Qualità Totale. Concetto di filiera; concetto di tracciabilità e rintracciabilità come da REG CE 178/2002.
	3. Concetto di Marchio territoriale di Qualità: differenza e caratteristiche proprie dei marchi DOP, IGP e STG; concetto di Disciplinare di produzione.
	1. 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.
	2. Caratteristiche nutrizionali della carne e del latte di pecora sarda. Cenni sull'allevamento della pecora sarda.
	3. I cereali: cenni sull'origine, composizione chimica e caratteristiche nutrizionali dei cereali; Aspetti critici del consumo dei cereali e derivati. Cenni sulle micotossine; concetto di lievitazione; le principali tecniche di lievitazione.
	4. Cenni sulle tecniche di molitura e caratteristiche nutrizionali dei vari tipi di sfarinati; concetto di percentuale di abburattamento; cenni sulle principali fasi della panificazione
	1. 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.

Siniscola li 10/06/2023 Il Docente Giovannico Manca



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 1882-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	3 ^A Eno - Cucina
Docente	Marianna Sannia

PROGRAMMA SVOLTO DI Lingua e letteratura italiana

Libro di Testo utilizzato: Le occasioni della letteratura, PEARSON, Paravia.

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Il Medioevo latino Storia della lingua e dei fenomeni letterari	<ul style="list-style-type: none">- Il contesto storico-culturale- Le origini della lingua italiana - Il latino letterario e il latino volgare- L'evoluzione della lingua - L'idea della letteratura e le forme letterarie
2	L'età comunale in Italia	<ul style="list-style-type: none">- Il contesto storico-culturale- La situazione linguistica e il ruolo egemone della Toscana- La poesia religiosa nell'età comunale.- La scuola poetica siciliana - La scuola del <i>Dolce Stil Novo</i>.- La poesia comico-realistica <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none">• <i>Cantico di frate sole</i> di San Francesco d'Assisi.• <i>Tanto gentile e tanto onesta pare</i> di Dante Alighieri• <i>S'i' fossi foco</i> di C. Angiolieri

3	Dante Alighieri	<ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere - La Divina commedia - La struttura dell'Universo dantesco - L' Inferno <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>La selva oscura, Inferno, canto I, vv.1-27</i> • <i>La porta dell'Inferno, Inferno, canto III, vv.1-21</i> • <i>Paolo e Francesca, Inferno, canto V, vv.82-142</i>
4	Francesco Petrarca	<ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere - Canzoniere: la scrittura e la storia, la struttura dell'opera, il titolo del libro. <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Voi ch'ascoltate da Canzoniere, 1</i>
5	Giovanni Boccaccio	<ul style="list-style-type: none"> - La vita e le opere - Decameron: il titolo, il proemio e la dedica, l'architettura narrativa, temi e significato dell'opera. <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Chichibio</i>, da Decameron, sesta giornata, quarta novella
6	Esperienze con la letteratura Alimentazione	<p>Convivi e banchetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Un luogo di scambio e di dialogo - Il valore simbolico del mangiare insieme - Il comportamento a tavola - La civiltà delle buone maniere <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Un banchetto senza vino</i> di F. Sacchetti da Trecentonovelle • <i>Il gentiluomo a tavola</i> di G. Della Casa da Il galateo • <i>Il cibo, il prestigio sociale e il potere</i> di M. Montanari.
7	Esperienze con la letteratura Il Lavoro	<p>L'uomo artigiano:</p> <ul style="list-style-type: none"> - I mestieri - Le corporazioni

		<ul style="list-style-type: none"> - La bottega artigiana - L'apprendistato - L'artigiano oggi <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>In bottega</i> di B. Cellini, da La vita.
8	Esperienze con la letteratura Cura	<ul style="list-style-type: none"> - L'amore in letteratura <p>Opere analizzate:</p> <ul style="list-style-type: none"> • I sintomi dell'amore di G. García Márquez, da L'amore ai tempi del colera.

Siniscola, 10 giugno 2023 Il Docente: Marianna Sannia



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	2022/23
Classe (articolata)	3a/3b ENO
Docente	PROF. GIANLUCA LUDOVICO ROSSINI

PROGRAMMA SVOLTO DI

TEDESCO

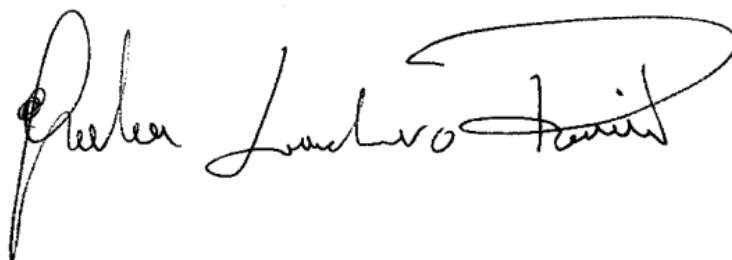
Libro di Testo utilizzati: Mahlzeit! Deutsch im Restaurant und im Cafes. / Kochkunst!

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	ATTIVITA' DI RECUPERO	<p>i verbi ausiliari, il presente dei verbi regolari, fonetica, pronomi interrogativi, articoli determinativi e indeterminativi, l'inversione, le parole composte, l'accusativo, indicazione dell'ora</p> <p>Pronomi personali accusativo, verbi separabili, verbo mögen e forma möchten, aggettivi possessivi,</p> <p>I verbi modali, l'articolo negativo, sehr/viel, il verbo nehmen, parlare degli hobby, i verbi separabili.</p>
2	Schulsystem in DE	<p>Il sistema scolastico in germania, differenze con il sistema italiano. Esprimere preferenze.</p>
3	Gespräche mit den Kunden	<p>Conversazione in ambienti gastronomici. Saper accogliere e dialogare con un cliente, conoscere un menu, saper prendere un ordinazione. Essere</p>

		in grado di risolvere piccole problematiche tipiche del settore gastronomico.
4	Rezepte und Menüs	Saper riprodurre una ricetta di ristorazione o di bar. Conoscere gli ingredienti principali. Approfondimento: Menu di Pasqua.
5	Auf die Arbeit!	La brigata di cucina, la brigata di sala. Riconoscere e saper esprimere i principali ruoli all'interno delle realtà gastronomiche. Creazione di una brochure personale di presentazione professionale.

Siniscola li 09/06/2023.....

Il Docente: Prof. Gianluca Ludovico
Rossini





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 1892-1961

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PROGRAMMA DI DIRITTO

E

TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE TERZA A CORSO ENO-CUCINA

PROF. RICCARDO COROSU

Strumenti di lavoro:

- Le proporzioni
- Calcolo direttamente proporzionale
- Calcolo inversamente proporzionale
- Il significato di percentuale
- Il calcolo percentuale diretto
- Il calcolo percentuale inverso

Modulo A: La costituzione e la gestione dell'impresa

1) L'attività economica e l'azienda

- Gli elementi che costituiscono un'azienda

- L'attività economica
- Come può essere l'attività economica di produzione
- Come possono essere classificate le aziende

2) La forma giuridica dell'impresa

- Che cos'è la forma giuridica dell'impresa
- Quale forma giuridica possono assumere le imprese
- Chi è il soggetto giuridico dell'impresa
- Chi è il soggetto economico dell'impresa
- Su quali criteri si basa la scelta della forma giuridica dell'impresa
- Che cos'è la localizzazione dell'impresa

3) Le norme sulla costituzione dell'impresa

- Gli adempimenti giuridici e fiscali richiesti per la costituzione di un'impresa turistico ristorativa
- Con quali forme giuridiche si possono costituire le imprese turistico-ristorative

4) La gestione dell'impresa

- Che cos'è la gestione dell'impresa
- Quando l'impresa è in equilibrio monetario
- Che cosa sono i ricavi e i costi
- Quando l'impresa è in equilibrio economico
- Che cos'è la situazione economica
- Che cos'è il patrimonio dell'impresa
- Che cos'è la situazione patrimoniale

Modulo B: I documenti delle operazioni di gestione

1) La fattura

- Che cos'è la fattura
- Quando deve essere emessa la fattura
- Che cos'è la fattura elettronica
- Qual è il contenuto della fattura

2) Il documento di trasporto

- Che cos'è il documento di trasporto
- Qual è il contenuto del documento di trasporto

3) L'imposta sul valore aggiunto

- Che cos'è l'IVA e quando si applica
- Quali sono le caratteristiche fondamentali dell'IVA
- Quali sono le aliquote IVA
- Come si calcola l'IVA da versare allo Stato
- Quali sono i termini e con che modalità viene versata l'IVA

4) Il documento commerciale

- Chi emette il documento commerciale
- Che cos'è il documento commerciale
- Come si effettua lo scorporo dell'IVA

Siniscola 09/06/22

Gli alunni Il docente Riccardo Corosu

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 180-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	3A Eno Cucina
Docente	Alessandro Fois

PROGRAMMA SVOLTO DI

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
2	Food Service Jobs	F&B jobs and careers
3	My workplace	Introducing food safety and grooming My uniform
4	Staff and Duties	The Brigade system
5	Cooking Methods	Hot air/Hot liquid/Hot fat Mixed methods

6	Preparation techniques	Cutting/ Mixing
7	Meals and Menus	British meals
8	Recipes	Sauces
Educazione civica		Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

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.itcoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	3A CUCINA
Docente	MARIA GIOVANNA ARCADU

PROGRAMMA SVOLTO DI LABORATORIO DI CUCINA

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

La sottoscritta ha integrato con materiale didattico in formato digitale (APPUNTI SEMPLIFICATI, EBOOK DEL LIBRO DI TESTO, VIDEO E LINK DI RIFERIMENTO, RICETTARI), condiviso con gli allievi e caricato sull'applicativo Classroom e R.E.

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO/CAPITOLO	CONTENUTI/ ARGOMENTI SVOLTI
1	SICUREZZA E SALUTE IN CUCINA	✓ NORMATIVA IN MATERIA DI IGIENE: IL REG.852 E 178/02 E LA CORRETTA APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP ✓ LA NORMATIVA SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO (DECRETO 81/08)
2	LA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE	✓ LA QUALITÀ NEL SETTORE ALIMENTARE ✓ I MARCHI DI QUALITÀ (CENNI)
3	LA RISTORAZIONE OGGI: ORGANIZZAZIONE E GESTIONE. (CENNI PRATICI)	✓ LE CLASSI RISTORATIVE ✓ CATERING ✓ BANQUETING ✓ SERVIZIO A BUFFET

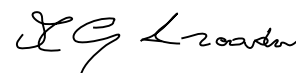
		<ul style="list-style-type: none"> ✓ L'ELABORAZIONE DI MENÙ E CARTE ✓ SERVIZIO A COMANDA ✓ CENNI SUL FOOD COST
4	LE TRADIZIONI CULTURALI ED ENOGASTRONOMICHE	<ul style="list-style-type: none"> ✓ IL TERRITORIO E LA CULTURA ALIMENTARE ITALIANA ✓ PREDISPOSIZIONE DI MENÙ COERENTI CON IL CONTESTO E LE ESIGENZE DELLA CLIENTELA ✓ MENU' E STAGIONALITA' ✓ I PIATTI DELLA TRADIZIONE ITALIANA
5	LE MATERIE PRIME E PREPARAZIONI DI CUCINA E PASTICCERIA	<ul style="list-style-type: none"> ✓ I CEREALI E PSUDOCEREALI ✓ IL GLUTINE ✓ LA CARNE: TIPOLOGIE ✓ I TAGLI DEL BOVINO ✓ ORTAGGI E FRUTTA IN RAPPORTO ALLA STAGIONALITA' ✓ PREPARAZIONI DI BASE DI CUCINA E PASTICCERIA ✓ TECNICHE DI COTTURA ✓ TECNICHE DI CONSERVAZIONE ✓ L'UTILIZZO DELLE CONSAPEVOLE ED ECOSOSTENIBILE DELLE MATERIE PRIME (PARTE DEDICATA AD ED.CIVICA)

N.B.

Le conoscenze e abilità necessarie per il raggiungimento delle competenze previste dalle U.D.A. sono state supportate e consolidate attraverso un'intensa attività laboratoriale, fondamentale per acquisire le competenze previste per questa disciplina. Gli allievi hanno inoltre integrato e rafforzato le loro competenze grazie all'esperienza del P.C.T.O., svolto sia in loco che all'estero, per circa un mese.

Siniscola lì 6 giugno 2023

Il Docente: Maria Giovanna Arcadu





**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



Luigi Oggiano 1902-1981

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

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

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

L'insegnante : Giuseppina Catte

Programma di Religione svolto nell'Istituto "OGGIANO" di Siniscola

Anno scolastico: 2022/23

Classe : 3A ENO

La Chiesa nella storia dell'umanità:

- La nascita della Chiesa;
- I pellegrinaggi, l'anno liturgico;
- Il dialogo ecumenico e la libertà religiosa;
- Ortodossi, Protestanti, Cattolici, Chiesa anglicana;
- Lingua sarda e liturgia cristiano-cattolica;
- I Santi;
- I gesuiti;
- Le missioni in America latina nel 1700.

Coscienza, libertà e responsabilità nel pensiero cristiano:

- Capire chi siamo;
- Vizi mortali;
- Il suicidio e la droga;
- Morte da dipendenza;
- Avere o essere;
- Maschera o persona;
- Responsabilità dei cristiani di fronte al creato;
- L'uomo secondo il cristianesimo.

I sacramenti cristiani:

- L'iniziazione cristiana;
- Essere cristiani;
- L'uomo e la morte;
- La vita eterna.

Le chiese cristiane, persone fondatrici di religioni:

- La riforma protestante e le chiese evangeliche;
- Maometto.

Pier Paolo Coronas



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.



Luigi Oggiano 190-1981

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	2022/23
Classe	3°A ENO
Docente	Monica Faggiani

Programma svolto di Sala e Vendita

- La distillazione: gli alambicchi continui e discontinui.
- Il Gin: materie prime, fasi di produzione e prodotto finito. -La
Vodka: materie prime, fasi di produzione e prodotto finale. -Il
Rum: materie prime, fasi di produzione e prodotto finito. - Il
Whisky: materie prime, fasi di produzione e prodotto finito.
- La grappa: materie prime, fasi di produzione e prodotto finito.
- I liquori e le creme di liquore.
- La birra: gli ingredienti, le fasi di produzione e i diversi tipi di birra.
- Tecniche di servizio della birra. La tecnica belga e la tecnica tedesca.
- La gestione informatizzata delle aziende ristorative.
- Il menu: alla carta, a prezzo fisso e concordato.
- La successione delle vivande all'interno del menu.
- I vari tipi di Banqueting e il Banqueting Manager.

Siniscola, 5 giugno '23 Docente: Monica Faggiani

Programma svolto di SCIENZE MOTORIE

Anno scolastico 2022/2023

Classe: 3^A **Indirizzo:** Enogastronomico/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.
- 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: forza degli addominali, forza esplosiva degli arti inferiori, forza 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, pallatamburello.
- Fondamentali individuali e di squadra degli sport praticati.

Elementi di Teoria: Linguaggio specifico delle scienze motorie, Lo sport e la sostenibilità ambientale (ed. civica)

Galtelli 30/05/2023

Il Docente

Erika Pisanu



**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 180-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	3 ^A ENO - Cucina
Docente	Marianna Sannia

**PROGRAMMA SVOLTO DI
STORIA**

Libro di Testo utilizzato: Storia in corso 1 EDIZIONE VERDE di G. De Vecchie
– G. Giovannetti, PEARSON.

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	La civiltà del Basso Medioevo L'Europa nell'anno Mille	1. L'area mediterranea 2. Poteri locali e poteri centrali 3. La società cristiana e medievale 4. La restaurazione del Sacro romano impero 5. La riforma della chiesa Approfondimenti: ^{STORIA} ^{ED} ECONOMIA - <i>Il sistema curtense</i>
2	L'Espansione dell'Europa	1. La ripresa demografica 2. Nuovi metodi e tecniche di coltivazione 3. L'Europa alle crociate Approfondimento: ^{IERIE E} ^{OGGI} - <i>Guerra santa e Jihad</i>

		4. Le altre frontiere
3	La ripresa dei commerci	<ol style="list-style-type: none"> 1. I commerci tra Oriente e Occidente 2. I traffici europei 3. La fiera, cuore della finanza medievale 4. L'Impero mongolo
4	La nascita dei comuni	<ol style="list-style-type: none"> 1. La nascita delle città 2. Il comune medievale 3. I comuni italiani
5	<p>La crisi del Medioevo</p> <p>Il Declino della chiesa e impero</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La chiesa contro le eresie 2. Gli ordini mendicanti 3. Federico II e la crisi dell'impero <p>Approfondimento: <i>I</i> <i>PROTAGONISTI - Un re colto e curioso</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 4. L'affermazione delle monarchie feudali <p>Approfondimento: CITTADINI - <i>La legge è uguale per tutti?</i></p>