



**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	TERZA B ENO
Docente	GIOVANNICO MANCA

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZA E PRINCIPI DELL’ALIMENTAZIONE

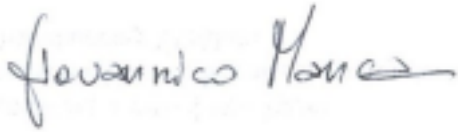
Libri di Testo utilizzato:

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

PERCORSI DISCIPLINARI EFFETTIVAMENTE SVOLTI	
<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • • • 	1. Concetto di Nutriente; tipologia, origine e funzione dei Macro e Micronutrienti; macronutrienti energetici; concetto di DIETA.
	2. Concetto di anatomia e fisiologia dell’apparato digerente: importanza della conoscenza e della comprensione dei meccanismi del metabolismo digestivo.
	3. Concetto di metabolismo; importanza del metabolismo organico; concetto di catabolismo e di anabolismo.
	4. Concetto di bioenergia; concetto di metabolismo totale, basale ed energetico; concetto di peso teorico ideale IMC; esercizi sul calcolo dell’IMC.
	5. Concetto di calcolo calorico nutrizionale degli alimenti; esercizi di calcolo calorico nutrizionale degli alimenti.
<ul style="list-style-type: none"> • • • • • • • • • • 	1. Concetto di Qualità degli alimenti; concetto di Qualità totale nell’ambito dell’universo agroalimentare.
	2. Concetto di bevanda alcolica: cenni sul concetto di fermentazione alcolica; focus sulla consapevolezza della pericolosità legata al consumo di alcol; approfondimenti sugli effetti dell’alcol sull’organismo umano.
	3. Cenni sugli aspetti tecnici della produzione della birra: l’importanza dell’uso del luppolo nella produzione della birra. Cenni sul concetto di fermentazione alcolica nello specifico della produzione della birra.
	4. Il vino: cenni sul funzionamento dell’industria enologica, della vendemmia e

dell'ammestamento; composizione chimica dell'uva e del vino.

Siniscola li 10/06/2023 Il Docente Giovannico Manca



FIRMA ALUNNI



**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 1880-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	3B eno Sala/ Bar
Docente	<u>Prof.ssa R. Sirigu</u>

**PROGRAMMA SVOLTO DI
FRANCESE**

Libro di Testo utilizzato: A vrai dire

PLANETE RESTAURANT_

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	GRAMMAIRE	L'interrogation ; les auxiliaires;les adverbes interrogatifs;les adjectifs interrogatifs;les verbes du premier groupe;la negation;la routine quotidienne; quelques verbes irreguliers (vouloir,pouvoir,savoir,faire, de voir)Il faut;les indefinis.
2	• DOSSIER 1: F comme... formation	<ul style="list-style-type: none"> • Les métiers de la restauration. • Les formes de restauration.
3	• DOSSIER 2 :E....comme équipe	<ul style="list-style-type: none"> • La brigade de restaurant.

		<ul style="list-style-type: none">• La tenue professionnelle: le maitre d'hotel,le chef de rang et le commis.
4	• Dossier 3 : Accueillir en restauration.	<ul style="list-style-type: none">• Dynamisme et respect. • L'accueil au téléphone. • L'arrivée et le départ des clients.• Comment accueillir un client: le respect ,la courtoisie ,la communication,la serviabilité.



**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 sez. B SALA
Docente	Giuseppe Lucchese

PROGRAMMA SVOLTO DI

Diritto e tecniche amministrative

Libro di Testo utilizzato:

Gestire le imprese ricettive più 1 – Ferriello, Rascioni

N. 3 ore settimanali nella classe:

MODULO	Competenze	Conoscenze
A • Gli strumenti di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico e algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica • Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi 	<ul style="list-style-type: none"> • Calcolo percentuale diretto e inverso, sopra e sotto cento • Interesse e montante, sconto commerciale e valore attuale • Riparti proporzionali diretti semplici e composti • Tabelle e grafici
B • Il turismo e il mercato turistico	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici • Redigere relazioni tecniche e 	<ul style="list-style-type: none"> • Turismo • Domanda e offerta turistica • Mercato turistico

	documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali	
C • La costituzione e la gestione dell'impresa	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria all'impresa turistico-ristorativa 	<ul style="list-style-type: none"> • Attività economica • Azienda e sue tipologie • Soggetti interni ed esterni all'azienda • Forme giuridiche d'impresa • Soggetto giuridico e soggetto economico • Costituzione dell'impresa • Operazioni di gestione • Equilibrio monetario ed economico • Patrimonio e Situazione patrimoniale
D • I documenti delle operazioni di gestione	<ul style="list-style-type: none"> • Svolgere la propria attività integrando le proprie competenze con le altre figure professionali • Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria all'impresa turistico-ristorativa • Documentare le attività relative a situazioni professionali 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione amministrativa dell'impresa turistico-ristorativa • Documentazione della compravendita

Data

Siniscola, 06/06/2023 Il Docente

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	3B Eno Sala
Docente	Alessandro Fois

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

PROGRAMMA SVOLTO DI

Inglese

Libro di Testo utilizzato:

Libro di testo: Wine and dine club, third Edition, Olga Cibelli, Daniela

D'Avino, Clitt

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	THE SERVICE INDUSTRY	Hospitality and catering
2	F&B SERVICE JOBS	Primary jobs and cool jobs

3	ADS & FADS	F&B promotion
----------	------------	---------------

4	MY WORKPLACE	Introducing Hygiene, Safety & Grooming
5	STAFF & DUTIES	- F&B Staff Organization - The Restaurant brigade
6	RESTAURANT LAYOUT & EQUIPMENT	Restaurant Layout & Design
Educazione civica		Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Grammatica

- Present simple
- Present continuous
- Wh word revision
- Simple past
- Must / mustn't – have to – don't have to – should/ shouldn't

Laboratorio sala bar

- Types of cocktails: creating a cocktail with recipes
- Accepting and refusing a reservation
- Welcoming guests
- Taking orders
- Dealing with complaints
- Presenting the bill

Siniscola li 03/06/2023



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA(Nuoro) Via P. Micca s.n.c.C.M. NUTD10000B

Email-- nutd10000b@istruzione.it== P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

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

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO: 2022-23

CLASSE 3[^] SEZIONE B INDIRIZZO: SALA

DISCIPLINA : ITALIANO

DOCENTE ISABELLE PASCHINA

N. 4 ore settimanali nella classe:

PROGRAMMA SVOLTO

1	MODULO 1 Le origini della lingua e della letteratura italiana Il poema cavalleresco, la lirica provenzale, la Scuola Siciliana, lo Stilnovo.
2	MODULO 2 Dante Alighieri Dalla Vita Nova L'incontro con Beatrice e il Sogno di Dante; lettura e analisi di <i>Tanto gentile e tant'onesta pare</i> La Divina Commedia: struttura e contenuti Lettura e analisi dei Canti I e III dell'Inferno.
3	MODULO 3 Francesco Petrarca: biografia, opere e poetica Il Canzoniere: struttura e contenuti Lettura e analisi di <i>Voi ch'ascoltate in rime sparse il suono; Erano i capei d'oro; Zefiro torna</i>
4	MODULO 4 Giovanni Boccaccio: biografia, opere e poetica Il Decameron, Lettura e commento di una novella a scelta (Lisabetta da Messina, Chichibio e le gru, Federigo degli Alberighi; Nastagio degli Onesti;etc.)
5	MODULO 5 Umanesimo e Rinascimento, caratteri generali.

Data
Siniscola, 06/06/2023

Il Docente
Isabelle Paschina



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 1890-1981

Anno scolastico	2022/23
Classe	III B
Docente	Imprugas Graziella

PROGRAMMA SVOLTO DI

Laboratorio di Enogastronomia

Libro di Testo utilizzato: Tecniche di cucina e pasticceria

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Sicurezza e tutela nel mondo del lavoro.	Il Testo Unico 81/08: obblighi e responsabilità. Datore di lavoro. RSPP. Preposto. Incaricato primo soccorso. ILA. Medico competente. RLS. Lavoratore. Classificazione dei principali fattori di rischio: cause e come ridurre il rischio. Rischio da urti, cadute e scivolamento. Rischio da taglio. Rischio da ustione. Rischio microclimatico. Rischio movimentazione manuale. Rischio chimico.
2	L'igiene nella ristorazione.	L'igiene professionale. La cura e l'igiene della persona. L'igiene personale. L'igiene delle mani. Gli ambienti: igiene e sicurezza. La marcia avanti e la separazione dei percorsi. I requisiti strutturali. La lotta agli infestanti. Le attrezzature: igiene e sicurezza. Detersione, sanificazione e

		disinfezione.
3	Il Catering.	Che cosa si intende per catering. Il contratto di catering. Forme di catering. I buoni pasto. La ristorazione viaggiante. Il catering aziendale. Il catering a domicilio. Il catering industriale. Il trasporto dei pasti.
4	Il Banqueting.	Che cosa si intende per banqueting. Forme di banqueting. Il banqueting congressuale e aziendale. Il banqueting cerimoniale. Il private banqueting. Il banqueting manager. L'organizzazione di un banchetto. La location. I momenti ristorativi. Il contratto di banqueting. L'organizzazione della logistica. L'organizzazione della sala.



I.T. C. G. "Luigi Oggiano"
08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.
nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : 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 1942-1981

A.S. 2022 – 2023

PROGRAMMA DI MATEMATICA

Classe 3^B Sala

Docente Maria Rosa Buccheri

Libro di testo : Matematica in cucina, in sala, in albergo con tutor 3^M. Bergamini, G Barozzi
A.Trifone. A Zanichelli

Modulo 1 Equazioni e disequazioni

Le equazioni di secondo grado intere

Le equazioni di secondo grado fratte.

Le disequazioni di secondo grado.

Rappresentazione grafica di una disequazione di secondo grado.

Le disequazioni intere

Le disequazioni fratte.

I sistemi di disequazioni

Modulo 2 La geometria analitica.

Rappresentazione dei punti nel piano Cartesiano.

Distanza tra due punti.

Coordinate del punto medio di un segmento.

Equazione di una retta. Rappresentazione grafica di una retta.

Il coefficiente angolare di una retta

Equazione di una retta noto un punto e il coefficiente angolare

Rette parallele e rette perpendicolari

Equazione di una retta che passa per due punti.

Intersezione tra due rette.

Distanza di un punto da una retta.

Modulo 3 Le coniche

La parabola

La parabola e la sua equazione

Parabola con asse parallelo all'asse delle y_i

Retta e parabola, posizione

Siniscola 08/06/2023

Gli alunni La Docente

._Maria Rosa Buccheri



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 1893-1981

Anno scolastico: 2022/2023

Classe: 3 B SALA

Disciplina: Religione Cattolica

Professoressa: Carzedda Daniela

PROGRAMMA SVOLTO

<p>IL CULTO DEI MORTI IN EPOCA PREISTORICA</p>	<p>Il culto e l' idea della morte nelle religioni primitive. I dolmen e i menhir -<i>Approfondimento</i>. Le domus de janas e le tombe megalitiche. Alcune testimonianze del culto dei morti presenti nel mio paese.</p>
<p>IL CULTO PAGANO IN SARDEGNA</p>	<p>Tracce dell' antico culto dionisiaco in Sardegna. La mitologia greca nel Carnevale sardo: la maschera del <i>Mamuthone</i> in relazione al culto di Dionisio. I riti per la fertilità e i pozzi sacri presenti in Sardegna. Il culto delle acque. I misteri di un antichissimo culto presente in Sardegna: la dea Madre e il toro. I riti di morte e di rigenerazione nella tradizione popolare sarda. La figura di <i>S' accabadora</i>.</p>
<p>LA CHIESA DELLE ORIGINI E DEI PRIMI SECOLI</p>	<p>La Pentecoste e il dono dello Spirito Santo.. Come nasce la prima comunità cristiana, il racconto negli Atti degli Apostoli. Come vivevano le prime comunità cristiane: la condivisione e la solidarietà fraterna. La diffusione del cristianesimo a partire da Gerusalemme. Paolo di Tarso (S. Paolo) e la sua conversione sulle vie di Damasco. Le prime persecuzioni cristiane: Pietro e Paolo martiri a Roma. La libertà di culto, l' editto di Costantino e di Teodosio.</p>
<p>LE ORIGINI DEL CRISTIANESIMO IN SARDEGNA</p>	<p>Le persecuzioni e i primi cristiani che arrivarono in Sardegna. I principali martiri della Sardegna. Chi erano S. Gavino, S. Proto e S.Gianuario di Porto Torres? Conoscere la storia, le leggende e le festività popolari di San Simplicio a Olbia, San Lussorio a Fordongianus, San Saturnino di Cagliari. La storia e la festa di S. Efsio martire, patrono della Sardegna.</p>
<p>LA MISSIONE DELLA CHIESA NEL MONDO E NELLA SOCIETA'</p>	<p>Il mandato evangelico di Gesù e l' annuncio dell' amore di Dio verso ogni uomo. Verso le periferie esistenziali: la cultura dello scarto nella società contemporanea.</p>

CONTEMPORANEA	
---------------	--

	<p>La missione della Chiesa e di ogni cristiano di fronte alle piaghe sociali: gli emarginati, i disoccupati, i poveri, i disabili e gli anziani.</p> <p>La cultura dello scarto nelle scuole: il bullismo, il disagio linguistico culturale specie negli studenti immigrati stranieri.</p> <p>La cultura dello scarto e il rispetto dell' ambiente. La nostra terra come casa comune, il mantenimento delle risorse naturali e lo sviluppo eco-sostenibile.</p>
--	--

,

Siniscola, 29 maggio 2023 L'insegnante Carzedda Daniela

,

Siniscola, 29 maggio 2023 L'insegnante Carzedda Daniela



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA(Nuoro) Via P. Micca s.n.c.C.M. NUTD10000B

Email-- nutd10000b@istruzione.it== P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

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

PROGRAMMA SVOLTO

ANNO SCOLASTICO: 2022-23

CLASSE 3[^] SEZIONE B INDIRIZZO: SALA

DISCIPLINA : STORIA

DOCENTE ISABELLE PASCHINA

N 2 ore settimanali nella classe:

PROGRAMMA SVOLTO

1	La civiltà del Basso medioevo: l'Europa nell'anno Mille, la ripresa demografica. Le crociate La ripresa dei commerci, La nascita dei comuni.
2	La Crisi del Medioevo: la crisi del Trecento. Il declino di Chiesa e Impero. Monarchie e Stati regionali.
3	Il Rinascimento: Signorie e principati Esplorazioni e conquiste. Introduzione al quadro politico nel Cinquecento,

Data
Siniscola, 06/06/2023

Il Docente
Isabelle Paschina

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 1910-1981

ALLEGATO B



Unione europea
Fondo sociale europeo



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 1910-1981

PROGRAMMA

Classe III sez B

Indirizzo: Sala e Vendita

Materia: Lab. Sala e Vendita

Docente: Francesco Giorgio

Modulo 1

PROFESSIONE RISTORAZIONE

LE AZIENDE DELLA RISTORAZIONE

Ristorazione commerciale

Ristorazione collettiva

La Neoristorazione

LA COMUNICAZIONE NELLA RISTORAZIONE

La comunicazione con il cliente: regole accoglienza cliente

La comunicazione tra i reparti: presa della comanda

Modulo 2

CAFFETTERIA E MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO

CAFFETTERIA E BEVANDE

La produzione del caffè

Preparare e servire il caffè

La produzione del cacao e del cioccolato

I COCKTAIL E L'ATTREZZATURE

Definizione e classificazione delle bevande miscelate

I bicchieri e le altre attrezzature

LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE

Le linee guida per la realizzazione di un cocktail

Le tecniche di preparazione

Le decorazioni

La realizzazione autonoma di cocktail inediti

LE ASSOCIAZIONI DI SETTORE

AIBES e IBA

Modulo 3

I VINI

LA PRODUZIONE VITIVINICOLA

Il vino e l'enologia

La viticoltura

Le fasi di produzione del vino e i sistemi di vinificazione

LA NORMATIVA DEL SETTORE VITIVINICOLO

Normativa nazionale e comunitaria

I VINI SPECIALI

Champagne e spumanti

Vini liquorosi

Vini aromatizzati

Modulo 4

I SUPERALCOLICI

LA PRODUZIONE DEI DISTILLATI

I distillati

Il ciclo di produzione dei distillati

CLASSIFICAZIONE DEI DISTILLATI

I distillati di vino e vinacce

I distillati di cereali

I distillati di piante

I distillati di frutta e bacche

Modulo 5

CAFFETTERIA E MIXOLOGY: L'ARTE DEL BERE MISCELATO

I COCKTAIL E L'ATTREZZATURE

Definizione e classificazione delle bevande miscelate

I bicchieri e le altre attrezzature

LA REALIZZAZIONE DI BEVANDE MISCELATE

Le linee guida per la realizzazione di un cocktail

Le tecniche di preparazione

Le decorazioni

La realizzazione autonoma di cocktail inediti

SINISCOLA 09/06/2023

FIRMA DOCENTE FIRME ALUNNI



**Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri
“Luigi Oggiano”**

AL

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 190-1987

PROGRAMMA

Classe 3 - B Sala a.s.2022-23

Indirizzo: Sala e Vendita

Materia: Scienze Motorie

Docente: Paolo Lorusso

Modulo 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.

Modulo 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

Modulo 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.*

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	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 Pronomi personali accusativo, verbi separabili, verbo mögen e forma möchten, aggettivi possessivi, I verbi modali, l'articolo negativo, sehr/viel, il verbo nehmen, parlare degli hobby, i verbi separabili.
2	Schulsystem in DE	Il sistema scolastico in germania, differenze con il sistema italiano. Esprimere preferenze.
3	Gespräche mit den Kunden	Conversazione in ambienti gastronomici. Saper accogliere e dialogare con un cliente,

		conoscere un menu, saper prendere un ordinazione. Essere 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

