Programma svolto di SCIENZE MOTORIE

Anno scolastico 2021/2022

Classe: 4^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.

ED. CIVICA: Competenza digitale: essere in grado di formulare un piano di lavoro estrapolando le informazioni da siti internet attendibili.

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	4 A ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA
Docente	BARCA ANTONINA

PROGRAMMA SVOLTO DI

FRANCESE

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

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	**Dossier 3 Pour commencer**	**Unité 2 les hors d'œuvres froids et chauds** Les verbes de la découpe Recettes : Courgettes aux crevettes Champignons farcis Flan d'asperges vertes Quiche lorraine Soufflé aux trois fromages **Unité 3 quelques sauces froides** Sauces : vinaigrette

		vinaigrette au citron vinaigrette au miel vinaigrette à la menthe mayonnaise
2	**Dossier 4 Direction le potager**	**Unité 1 Du jardin à la cuisine** Les légumes : définition et mode d'emploi Planche de légumes Le B.A.-BA du chef Cuire les légumes Recettes : la ratatouille **Unité 3 Herbes aromatiques et épices** Planche des plantes aromatiques Planche des épices
3	**Dossier 5 Chez le boucher**	**Unité 1 Rouge, blanche ou noir ?** **Unité 2 La viande et leur découpe** Les viandes et leur conservation

Siniscola lì 08/06/22

Il Docente:
Antonina Barca

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	IV
Docente	IMPRUGAS GRAZIELLA

PROGRAMMA SVOLTO DI

ENOGASTRONOMIA

Libro di Testo utilizzato:

TECNICHE DI CUCINA E PASTICCERIA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	LA RISTORAZIONE	Forme di ristorazione. La ristorazione commerciale, la ristorazione veloce, la ristorazione alberghiera, la ristorazione collettiva, la ristorazione aziendale, in comunità, scolastica e universitaria, ospedaliera, assistenziale, la ristorazione viaggiante.
2	IL SERVIZIO E LE IMPRESE DI SERVIZI	Le risorse umane nelle imprese di servizi. L'organizzazione del lavoro. Lo staff management. La struttura organizzativa. L'organigramma. Food and beverage manager, chef di cucina e maitre d'hotel. Il sistema operativo. L'assegnazione dei ruoli. La politica del personale.
3	L'ELABORAZIONE DI MENU E CARTE	Tipologie di menu e carte. La redazione del menu. La

		composizione gastronomica. Il legame con il territorio. Il target e la relazione cliente-pasto. La composizione grafica.
4	LA GESTIONE DEGLI ACQUISTI	L'approvvigionamento. Le politiche di approvvigionamento. La selezione dei fornitori. I prodotti. Il magazzino. L'organizzazione degli spazi.
5	I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	Caratteristiche degli ortaggi utilizzati in cucina.
6	LE CARNI	Classificazione. Le carni bovine. I tagli e la cottura. I tagli del bovino adulto e del vitello. Le carni suine. Le carni ovine e caprine. La selvaggina. I volatili.
7	I PESCI	Definizione e classificazione. I pesci, i molluschi, i crostacei. La valutazione della freschezza.
8		
9		
10		

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

Istituto Tecnico Commerciale per Geometri "Luigi Oggiano" - SINISCOLA

Programma svolto nell'A.S. 2021/2022

Classe: 4ª A Cucina Enogastronomico

Materia: Matematica

Docente: Anna Mulas

Modulo di ripasso su equazioni e disequazioni

Risoluzione di un'equazione di 2° grado; Disequazioni di 2° grado: studio del segno del polinomio di 2° grado secondo il valore del discriminante; Studio del segno di un prodotto; Disequazioni fratte.

Le funzioni

Introduzione alle funzioni in una variabile: funzioni numeriche; variabili dipendenti e indipendenti; dominio naturale di una funzione; classificazione delle funzioni numeriche; zeri di una funzione e studio del segno.

I limiti

Limiti di funzioni: definizione discorsiva di limite; calcolo del limite di una funzione; limite destro e sinistro; teoremi sul calcolo dei limiti (enunciati); le forme indeterminate e con relativa tecnica di risoluzione (per 0/0; $+\infty-\infty$; ∞/∞).

Asintoti del grafico di una funzione

Definizione e classificazione di asintoti; ricerca degli asintoti orizzontali e verticali e determinazione della relativa equazione.

Siniscola, 6 giugno 2022

La docente **Gli studenti**

Anna Mulas

Unione europea
Fondo sociale europeo
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
FSE 2014-2020 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	QUARTA 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. I grassi e gli oli alimentari: composizione chimica e caratteriste nutrizionali dei grassi di origine alimentare; classificazioni degli oli di origine vegetale e animale; cenni sugli aspetti critici del consumo dei grassi di origine animale; cenni sulle metodologie e sui sistemi di produzione dell'olio extravergine di oliva.
	2. Frutta, verdura e derivati: cenni sulle caratteristiche botaniche delle verdure; origine e tipologia delle produzioni ortofrutticole; cenni sulle caratteristiche e sulle proprietà nutrizionali di verdura e ortaggi; concetto di Alimenti di Gamma. Classificazione e valore nutrizionale della frutta.
	3. Concetto di molecole bioattive ad azione positiva e molecole con comportamento anti nutrizionale: origine e comportamento metabolico.
	4. Cenni di anatomia, fisiologia e sul meccanismo digestivo dei macronutrienti energetici e dei micro nutrienti.
	5. Concetto di indice glicemico IG. Cenni sull'IG dei principali alimenti.
2° Quadrimestre	6. Cenni sui Fabbisogni nutrizionali dei vari nutrienti; Cenni; sintesi e metabolismo del colesterolo.
	7. Concetto di Nutriente; tipologia, origine, funzione comportamenti nutrizionali dei Macro e Micronutrienti.
	8. UDA la Birra: cenni storici sull'origine della birra; cenni sulle tecniche di produzione della birra; composizione chimica e aspetti nutrizionali della birra.
	9. Concetto di HACCP: concetto di Sicurezza Alimentare; cenni sul quadro normativo dell'Unione Europea; cenni sul Reg Ce 178/02 e sul concetto di tracciabilità e rintracciabilità; il Sistema HACCP; concetto di CCP; ambiti di applicazione del Sistema HACCP; i Sette Principi del Sistema HACCP.
	10. Concetto di contaminazione alimentare; concetto di Fattori di sviluppo microbico; metodi di conservazione degli alimenti; Concetto di Dose Infettante Minima, DIM.
	11. Conservazione degli alimenti: fattori chimico-fisici e biologici di degradazione; cenni sui fattori chimico-fisici e biologici di degradazione.
	12. Fattori che influenzano la crescita di microrganismi; concetto di shelf-life di un prodotto alimentare. Cenni sulle caratteristiche tecnologiche dei materiali da imballaggio.
	13. Cottura degli alimenti: aspetti positivi e negativi, con particolare attenzione alla formazione degli IPA e dell'acrilamide.

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	4^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, le nuove tendenze: lo street food, i ristoranti a tema.
2	L' arte del bere miscelato	Definizione e classificazione delle bevande miscelate, le linee guida per la realizzazione dei cocktail.
3	I superalcolici	La produzione dei distillati, la classificazione dei distillati, dei liquori e degli amari.
4	La birra	La produzione della birra, le fasi di produzione , gli stili di birra.
5	Le abitudini alimentari	La tipicizzazione dei prodotti, le scelte gastronomiche.
6	L' analisi del mercato	Comunicare attraverso il menu, i mezzi di comunicazione.

7	La ristorazione ecosostenibile	I prodotti biologici, il KM zero e la filiera corta.
8	Il catering e il banqueting	L' attività di catering, la produzione e la distribuzione itineranti; le occasioni e le tipologie di evento.
9		
10		

Siniscola lì …..

Il Docente:

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	4 A ENO
Docente	FELE PIETRINA

PROGRAMMA SVOLTO DI

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Libro di Testo utilizzato: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE- S. RASCIONI – F. FERRIELLO - TRAMONTANA

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	MODULO B (Vol. 1) - 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.
2	MODULO A (Vol. 2) – I finanziamenti delle imprese turistico ristorative.	- Il fabbisogno finanziario e i finanziamenti aziendali: che cos'è un finanziamento; quando si manifesta il fabbisogno aziendale; che cosa sono l'interesse e lo sconto; Quali sono le fonti di finanziamento per un'impresa. - I finanziamenti bancari: che cos'è una banca e quali funzioni svolge; caratteri generali del rapporto di conto corrente; le forme tecniche dei finanziamenti bancari; il

		leasing; i finanziamenti pubblici.
3	MODULO B (Vol. 2) – La contabilità e il bilancio delle imprese turistico-ristorrative.	- La comunicazione aziendale e il sistema informativo aziendale; - Che cos'è un conto; - Classificazione delle scritture delle imprese turistico-ristorative; - La contabilità generale; - Le scritture di assestamento

Siniscola lì 06/06/2022

Il Docente: Pietrina Fele

FELE PIETRINA 07.06.2022 19:18:25 GMT+01:00

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	4 A ENO Cucina
Docente	Fabrizio Casu

PROGRAMMA SVOLTO DI

LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

Libro di Testo utilizzato: Le occasioni della letteratura vol 2

Di Baldi-Giusso-Razetti-Zaccaria Ed. Paravia

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Unità 1 L'età del Barocco e della «nuova scienza»	I luoghi della cultura, Il contesto: Società e cultura, 1. Le strutture politiche, economiche e sociali, p
2	Unità 2 Forme e generi della letteratura del Seicento in Italia	Gian Battista Marino
3	Unità 3 La lirica, il romanzo ed il teatro in Europa nell'età del Barocco	Concetti generali
4	Unità 4 Galileo Galilei	Vita e opere
5	Unità 5 Cultura, letteratura e pubblico in Italia nella prima metà del Settecento	Concetti generali
6	Unità 6 La cultura europea dell'Illuminismo	Concetti generali
7	Unità 7 Carlo Goldoni	Vita e opere

8	Unità 8 Giuseppe Parini	Vita e opere
9	Unità 9 Vittorio Alfieri	Vita e opere
10	Unità 10 L'età napoleonica	Concetti generali
	Unità 11 Neoclassicismo e Preromanticismo: fenomeni diversi scaturiti da una stessa radice	Concetti generali
	Unità 12 Ugo Foscolo	Vita e opere
	Unità 13 La concezione dell'arte e della letteratura in Europa e in Italia nell'età romantica	Concetti generali

Siniscola lì ….. 08/06/2022

Il Docente:

Fabrizio Casu

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	4°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	**Cooking Methods**	Hot air/Hot liquid/Hot fat Mixed methods Steam cookers Advantages and disadvantages of some cooking methods
2	**Preparation techniques**	Cutting/ Mixing/ Adding Moving /Separating
3	**Meals and Menus**	British meals Menu Sequence Menu types Rule of thumb
4	**Recipes: First things first**	Sauces Starters Soups First Courses (pasta and rice) Main Course& Sides

		Desserts and pastry preparations
5	**Main courses and side dishes**	Meat dishes: Boiled meats and meatloaf Fish dishes Side dishes: potatoes dauphinoise
6	**Desserts**	Custard varieties Apple pie Cheesecake Pastry utensils
7	**Enogastronomy**	Enogastronomy Italian Food heritage Quality certification
8	**Italian gastronomy tour**	Sardinia
9	**Northern Regions**	Lombardy Veneto Piedmont
	EDUCAZIONE CIVICA	The digital Divide Social and economic impact of the Digital divide Digitalization in the EU DESI

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	4 A ENO Cucina
Docente	Fabrizio Casu

PROGRAMMA SVOLTO DI

STORIA

Libro di Testo utilizzato: Storia in corso vol 2

Di De Vecchi e Giovannetti –Ed Mondadori

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	La società del primo settecento	La società di antico regime
2	L'età dell'illuminismo	Conquiste di civiltà La riflessione politica nell'età dei lumi
3	Guerre e assolutismo illuminato	Un secolo di guerre Il dispotismo illuminato L'Italia tra arretratezza e rinnovamento
4	La prima rivoluzione industriale	L'Inghilterra La fabbrica Le conseguenze dell'industrializzazione
5	La rivoluzione Americana	La rivoluzione delle tredici colonie La dichiarazione di indipendenza La costituzione ameicana La conquista del west

6	La rivoluzione francese	La società dei privilegi Dalla rivoluzione alla costituzione del 1791 La fine della monarchia Dal terrore al direttorio L'eredità delle rivoluzioni
7	L'età napoleonica	Concetti generali
8	L'età della restaurazione	Concetti generali
9	La diffusione dell'industri	Concetti generali
10	L'Europa tra 1848 e 1870	Concetti generali
11	**Risorgimento e Unità d'Italia**	La costituzione repubblicana Le guerre d'indipendenza Mazzini, Garibaldi e Cavour: incontro a cena con i menù dei personaggi risorgimentali

Siniscola lì ….. 08/06/2022 Il Docente: Fabrizio Casu